

ESTUDIOS EN ENOLOGÍA

Curso 2012-2013

PRIMER CURSO (GRADO). PRIMER SEMESTRE

Aula 210-Edificio Aulario

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Física I	Álgebra Lineal I	Álgebra Lineal I	Física I (1)	Álgebra Lineal I
10 - 11	Cálculo I	Física I	Física I	Álgebra Lineal I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)
11 - 12	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)	Cálculo I	Química I	Cálculo I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)
12 - 13	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)	Química I	Cálculo I	Química I	Química I (2)

(1) Hasta completar 57 horas.

(2) Hasta completar 56 horas.

(*) En el aula de computación del edificio de Química.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

PRIMER CURSO (GRADO). SEGUNDO SEMESTRE

Aula 210-Edificio Aulario

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Física II	Física II	Química III (3)	Física II	Cálculo Numérico y Estadística (1)
10 - 11	Bioquímica	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Física II (1)
11 - 12	Química II	Bioquímica	Química II	Bioquímica (2)	Química II (1)
12 - 13		Química II			

(1) Hasta completar 56 horas.

(2) Hasta completar 40 horas.

(3) Hasta completar 7,5 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

SEGUNDO CURSO (GRADO). TERCER SEMESTRE**Aula 9-Edificio Química**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Química Inorgánica General*	Química Inorgánica General*	Viticultura I	Química Orgánica I*	Química Inorgánica General* (1)
10 - 11	Viticultura I	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Viticultura I (1)
11 - 12	Química Analítica Básica*	Química Analítica Básica*	Química Orgánica I*	Química Analítica Básica* (1)	Química Orgánica I*(1)
12 - 13			Bilología Celular y Genética (2)		

* Aula 1

(1) Hasta completar 42 horas.

(2) Hasta completar 52,5 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

SEGUNDO CURSO (GRADO). CUARTO SEMESTRE

Aula 9-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Química Enológica(**)	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo*	Química Enológica(**)	Química Enológica(**)	Viticultura II (1)
10 - 11	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Viticultura II	Viticultura II
11 - 12	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo*	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo* (2)

** Aula De Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

* Aula 1

(1) Hasta completar 40 horas.

(2) Hasta completar 42 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

TERCER CURSO (GRADO). QUINTO SEMESTRE**Asignaturas Obligatorias****Aula 10-Edificio Química**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10					
10 - 11					
11 - 12	Análisis Instrumental	Análisis Instrumental		Análisis Instrumental (1)	

(1) Hasta completar 42 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

Aula 10-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 - 17	Tecnología Enológica (*)	Tecnología Enológica (*)	Bioquímica Enológica		
17 - 18	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Tecnología Enológica (*)	Microbiología Enológica	Microbiología Enológica	
18 - 19	Bioquímica Enológica		Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Microbiología Enológica	
19 - 20	Bioquímica Enológica		Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo		

(*) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

TERCER CURSO (GRADO). SEXTO SEMESTRE**Asignaturas Obligatorias****Aula 10-Edificio Química**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 - 17	Análisis y Control Químico Enológico (*)	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	
17 - 18	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Biotecnología de la vid	Biotecnología Enológica	Biotecnología Enológica	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing
18 - 19	Biotecnología de la vid	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I
19 -20	Biotecnología de la vid				

(*) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

QUINTO CURSO. PRIMER CUATRIMESTRE

Asignaturas Troncales y Obligatorias

Aula 5-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15 - 16	Optativa				
16 - 17	Ingeniería Enológica (2)	Prácticas Integradas de Enología (1)	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	
17 - 18	Ingeniería Enológica(2)		Ingeniería Enológica (2)	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	
18 - 19	Cultura Vitivinícola		Ingeniería Enológica (2)	Cultura Vitivinícola	Optativa
19 - 20	Cultura Vitivinícola		Optativa	Optativa	
20 - 21			Optativa	Optativa	

(1).- Bodega Experimental (Laboratorio de Enología)

(2) Hasta completar 45 h

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen se fijará en la reunión de prácticas.

QUINTO CURSO. SEGUNDO CUATRIMESTRE**Asignaturas Troncales y Obligatorias****Aula 5-Edificio Química**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 - 17			Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola
17 - 18			Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa y Legislación Vitivinícola
18 - 19					
19 - 20	Optativa	Optativa	Optativa		
20 - 21					

PRIMER CUATRIMESTRE**Asignaturas Optativas**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
18 - 19					Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾
19 - 20			Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	
20 - 21			Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾	

(1).- Seminario A202 - Edificio de Física (Hasta completar 6 créditos) .

(2).- Aula 11-Edificio de Química

(3).- Aula 9-Edificio de Química

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

SEGUNDO CUATRIMESTRE**Asignaturas Optativas**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
19 - 21	Análisis de Trazas en Vino ⁽²⁾ Plagas y Enfermedades de la Vid ⁽¹⁾	Análisis de Trazas en Vino ⁽²⁾ Tratamiento y ⁽³⁾ Aprovechamientos de Residuos Enológicos	Plagas y Enfermedades de la Vid ⁽¹⁾ Tratamiento y ⁽³⁾ Aprovechamientos de Residuos Enológicos		

(1).- Aula 6-Edificio de Química

(2).-Aula De Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química

(3).- Aula 9-Edificio de Química

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.