

PRÁCTICAS GRADO DE ENOLOGÍA

PRIMER CURSO DEL GRADO

2º Semestre

Bioquímica: Laboratorio del Eladio Viñuela. Un día o dos a la semana desde el 9 de febrero hasta el 15 de mayo del 2016. Se coordina con Química III en las semanas del 25 de abril al 13 de mayo del 2016.

Química III: Un día o dos a la semana desde el 8 de febrero hasta el 13 de mayo del 2016. Se coordina con Bioquímica.

SEGUNDO CURSO DEL GRADO

3^{er} Semestre

Química Analítica Básica Los días 27 y 28 de octubre y 3 de diciembre del 2015.

Química Inorgánica General: Desde el 13 al 26 de octubre del 2015.

Química Orgánica I: Desde el 14 al 18 de septiembre del 2015.

Viticultura I: Los viernes desde el 11 de septiembre al 18 de diciembre del 2015 de 12:15h a 14:45 h; excepto el 18 de septiembre y el 16 de octubre.

Biología Celular y Genética: Desde el 28 al 30 de septiembre del 2015.

4^o Semestre

Química Enológica: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: los días 8, 10, 11, 15, 17, 18, 22 y 24 de febrero del 2016 de 12 a 14 h.

Métodos Clásicos Análisis Cualitativo: Desde el 18 al 22 de abril del 2016 de 12 a 15 h.

Edafología del Viñedo: Aula de Informática del Eladio Viñuela: los días 9, 16 de marzo; 1, 6, 27 de abril; 4 y 11 de mayo del 2016 de 12 a 14 h.

Viticultura II: Los días: 2, 16, 23 de febrero; 1, 8, 15, 30 de marzo; 5, 12 de abril del 2016 de 12 a 14 h; 26 de abril, 3 y 10 de mayo del 2016 de 12 a 15 h.

TERCER CURSO DEL GRADO

5° Semestre

Tecnología Enológica: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: Un día a la semana de las semanas desde el 13 de octubre al 12 de noviembre del 2015 de 11 a 14 h.

Bioquímica Enológica: Laboratorio de Bioquímica: Un día a la semana desde el 9 de noviembre al 4 de diciembre del 2015. Se coordinará con Microbiología Enológica y Análisis Instrumental.

Análisis Instrumental Desde el 16 al 22 de noviembre; desde el 30 al 6 de diciembre del 2015 de 12 a 15 h. Se coordinará con Bioquímica Enológica.

Microbiología Enológica: Laboratorio de Microbiología del 23 al 29 de noviembre del 2015 de 16 a 19 h. Se coordinará con Bioquímica Enológica.

6° Semestre:

Biotechnología Enológica: Desde el 25 de abril al 13 de mayo del 2016. Se coordina con Biotechnología de la Vid.

Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I: En el Aula de Cata de 12 a 14 h desde el 18 de abril al 13 de mayo del 2016.

Análisis y Control Químico Enológico: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado desde el 29 de febrero al 4 de marzo y desde el 14 de marzo al 1 de abril del 2016.

Biotechnología de la Vid: Un día a la semana de las semanas: del 22 de febrero al 4 de marzo; del 24 de marzo al 8 de abril; del 2 al 6 de mayo del 2016. Se coordina con Análisis y Control Químico Enológico y Biotechnología Enológica.

CUARTO CURSO DEL GRADO

7° Semestre

Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos: Desde el 23 de noviembre al 6 de diciembre del 2015 de 16 a 20 h.

Agrometeorología: Los martes de 14-15 h.

Química Orgánica Agroalimentaria: Desde el 28 de septiembre al 18 de octubre del 2015 de 16 a 20 h.

Inglés: Viernes de 9 a 13 h.

Control de calidad de los Laboratorios Analíticos: Desde el 2 al 15 de noviembre del 2015 de 16 a 20 h.

Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos: Desde el 16 al 27 de noviembre del 2014 de 16 a 20 h.

8° Semestre

Ingeniería Enológica: Los martes de 16 a 19 h de las semanas: del 22 al 28 de febrero; del 14 al 20 de marzo; del 11 al 17 de abril; del 25 de abril al 1 de mayo; del 9 al 15 de mayo del 2016.

Vino y Salud: Los miércoles de 16 a 19 h de las semanas: del 1 al 5 de febrero; del 22 al 26 de febrero; del 7 al 11 de marzo; del 4 al 8 de abril; del 25 al 29 de abril del 2016.

Marketing y comercialización Vitivinícola: Los jueves de 16 a 19 h de las semanas: del 1 al 5 de febrero; del 22 al 26 de febrero; del 7 al 11 de marzo; del 14 al 18 de marzo; del 4 al 8 de abril; del 3 al 6 de mayo del 2016.

