

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

AGENDA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DE GRAN GRUPO (HORARIOS DE CLASE)

GRADO EN ENOLOGÍA

PRIMER CURSO. PRIMER SEMESTRE

Aula 2 Edificio J. M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:15-10:05	Álgebra Lineal I	Álgebra Lineal I	Álgebra Lineal I	Álgebra Lineal I	Cálculo I
10:15-11:05	Química I	Química I	Química I	Química I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)
11:15-12:05	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)	Cálculo I	Cálculo I	Cálculo I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)
12:15-13:05	Aplicaciones Informáticas en Ciencias (*)	Física I	Física I	Física I	Física I

(*) En el aula de computación del edificio J.M. Viguera Lobo.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

PRIMER CURSO. SEGUNDO SEMESTRE

Aula 2 Edificio J. M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:15-10:05	Física II	Física II	Química III (1)	Física II	Bioquímica
10:15-11:05	Bioquímica	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística
11:15-12:05	Química II	Química II	Química II	Química II	Física II
12:15-13:05	Química III (1)	Bioquímica	Bioquímica (2)		

(1) Hasta completar 15 horas.

(2) Hasta completar 49 horas.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

SEGUNDO CURSO. TERCER SEMESTRE

Aula 9 Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:15-10:05	Química Analítica Básica (1)	Química Analítica Básica (1)	Química Orgánica I (1)	Química Orgánica I (1)	Química Orgánica I (1)
10:15-11:05	Viticultura I	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Viticultura I
11:15-12:05	Química Inorgánica General (1)	Química Inorgánica General (1)	Biología Celular y Genética (*)	Química Analítica Básica(1)	Química Inorgánica General (1)
12:15-13:05	Química Orgánica I (1) (**) (2)	Química Inorgánica General (1) (**)(2)	Viticultura I (2)	Química Analítica Básica (**) (2)	

(*) Hasta completar 52,5 horas.

(**) Hasta completar 45 horas.

(1) Aula 6 -Edificio J.M. Viguera Lobo

(2) Los siguientes días se realizarán prácticas en horario de 12:15 a 15:10 horas:

21, 22 de septiembre, 2 de octubre, Viticultura I;

23, 24, 29 y 30 de septiembre, 1 de octubre, Química Orgánica I;

5,6,7,8 y 9 de octubre, Química Inorgánica General;

3,4,5,6 y 9 de noviembre, Química Analítica Básica.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

SEGUNDO CURSO. CUARTO SEMESTRE

Aula 9- Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:15-10:05	Química Enológica(1)	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo (2)	Química Enológica (1)	Química Enológica (1)	Viticultura II (*)
10:15-11:05	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Viticultura II	Viticultura II
11:15-12:05	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo (2)	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo (2)
12:15-13:05			Fisiología de la Vid	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo (**)	

(1) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio J.M. Viguera Lobo

(2) Aula 6 Edificio J.M. Viguera Lobo

(*) Hasta completar 40 horas.

(**) Hasta completar 45 horas.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

TERCER CURSO. QUINTO SEMESTRE. Asignaturas Obligatorias

Aula 8- Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15-9:05		Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo		
9:15-10:05	Tecnología Enológica (1)	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Análisis Instrumental (2)	Análisis Instrumental (2)
10:15-11:05	Microbiología Enológica	Bioquímica Enológica	Bioquímica Enológica	Microbiología Enológica	Tecnología Enológica (1)
11:15-12:05	Microbiología Enológica	Análisis Instrumental (2)	Bioquímica Enológica	Tecnología Enológica (1)	
12:15-13:05		Análisis Instrumental (2) (*)			

(1) Aula de Química Analítica: Planta 5º Edificio J.M. Viguera Lobo.

(2) Aula 10 Edificio J.M. Viguera Lobo.

(*) Hasta completar 45 horas.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

TERCER CURSO. SEXTO SEMESTRE. Asignaturas Obligatorias

Aula 8- Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:15-10:05	Biotechnología de la vid	Biotechnología de la vid	Biotechnología de la vid	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	
10:15-11:05	Análisis y Control Químico Enológico (1)	Biotechnología Enológica	Análisis y Control Químico Enológico (1)	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	
11:15-12:05	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Biotechnología Enológica		Análisis y Control Químico Enológico (1)	
12:15-13:05	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing		
13:15-14:05		Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing		

(1) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio J.M. Viguera Lobo

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA
CUARTO CURSO. SÉPTIMO SEMESTRE

Aula 4 - Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15-9:05					
9:15-10:05	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Agrometeorología	
10:15-11:05	Control de Calidad en los Laboratorios Analíticos (1)	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Agrometeorología	Inglés (1)
11:15-12:05	Prácticas Integradas Enológicas	Control de Calidad en los Laboratorios Analíticos (1)	Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos(1)	Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos(1)	Inglés (1)
12:15-13:05	Prácticas Integradas Enológicas	Agrometeorología	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola
13:15-14:05	Prácticas Integradas Enológicas		Inglés (1)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola
14:15-15:05	Prácticas Integradas Enológicas		Inglés (1)		

(1) Aula 5 Edificio J.M. Viguera Lobo (*) hasta completar 30 h

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D013	

GRADO EN ENOLOGÍA

CUARTO CURSO. OCTAVO SEMESTRE

Aula 4 - Edificio J.M. Viguera Lobo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15-9:05		Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	Marketing y Comercialización Vitivinícola	
9:15-10:05	Vino y Salud	Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	Marketing y Comercialización Vitivinícola	Vino y Salud
10:15-11:05	Vino y Salud		Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica
11:15-12:05	Marketing y Comercialización Vitivinícola		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Ingeniería Enológica (*)
12:15-13:05	Marketing y Comercialización Vitivinícola		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	

(*) Hasta completar 45 horas.

Cuando por razones de calendario no sea posible impartir el número de horas lectivas contempladas en el plan docente de la asignatura, se programarán las horas necesarias en la agenda del semestre.