

GRADO DE ENOLOGÍA

lunes, 14 de julio de 2025			martes, 15 de julio de 2025			miércoles, 16 de julio de 2025			jueves, 17 de julio de 2025		
asignatura	nº alumnos	aula	asignatura	nº alumnos	aula	asignatura	nº alumnos	aula	asignatura	nº alumnos	aula

Sesión: 9:00

1ª	FUNDAMENTOS DE FÍSICA	P4	GEOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	P4	MATEMÁTICAS	P4	ECONOMÍA Y EMPRESA	P4
2ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	P5	EDAFOLOGÍA	P5	BOTÁNICA AGRÍCOLA	P5	FUNDAMENTOS DE FISIOLÓGIA VEGETAL	P5
3ª	VITICULTURA	Dpto	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	C481	COMERCIALIZACIÓN Y REGULACIÓN DEL MERCADO VITIVINÍCOLA	P6	INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	C484

Sesión: 12:00

1ª								
2ª	NORMATIVA, LEGISLACIÓN Y CULTURA VITIVINÍCOLA	Dpto	BASES DE LA VITICULTURA	C486	MECANIZACIÓN DE LA VID	C485	BIOQUÍMICA Y BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	C485
3ª	INSTALACIONES Y EQUIPOS AUXILIARES	Dpto	ESTRATEGIAS DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO	C485	RECURSOS GENÉTICOS Y MEJORA DE LA VID	Dpto	PROTECCIÓN DEL CULTIVO DE LA VID	C486
4ª	CRIANZA Y ELABORACIONES ESPECIALES	Dpto	TALLER DE CATA	C487	PROCESOS TECNOLÓGICOS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	Dpto	ELABORACIÓN DE PROYECTOS EN ENOLOGÍA	C487

Sesión: 16:00

1ª			AMPLIACIÓN DE QUÍMICA Y BIOQUÍMICA	P4	BIOQUÍMICA	C481	MÉTODOS Y PAQUETES ESTADÍSTICOS	P4
2ª	QUÍMICA ENOLÓGICA	C484	ECONOMÍA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	P5	ELECTROTECNIA	C484		
3ª			MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL	C483				

1º curso

2º curso

3º curso

4º curso

OPTATIVAS: EL ALUMNADO INTERESADO DEBERÁ PONERSE EN CONTACTO CON LOS PROFESORES RESPONSABLES