UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

AULA 3H.2.2

CURSO 2015/2016 MÁSTER EN ENOLOGÍA PRIMER curso PRIMER semestre

	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES
8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30	PC: La vid. Origen, botánica y material vegetal (4-6 salidas) + Tecnologia e Ingenieria Enologica (2 salidas) + Quimica enologica (1 salida)
8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00	
9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30	
9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00	
10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30	
10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00	
11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30	
11:30 - 12:00	Microbiología y Bioquímica Enológica (PL) 2 sesiones + **La vid. Origen, botánica y material vegetal (PL) 3 sesiones**	11:30 - 12:00	Microbiología y Bioquímica Enológica (PL) 2 sesiones	11:30 - 12:00	Microbiología y Bioquímica Enológica (PL) 2 sesiones	11:30 - 12:00	Microbiología y Bioquímica Enológica (PL) 2 sesiones	11:30 - 12:00	
12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30	
12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00	
13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30	
13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00	
14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30	
14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00	
15:00 - 15:30	Microbiología y Bioquímica Enológica (TA+PA) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	Química Enológica (TA+PA) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	Química Enológica (TA+PA) -14 sesiones	15:00 - 15:30	Microbiología y Bioquímica Enológica (TA+PA) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	
15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00	
16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30	
16:30 - 17:00		16:30 - 17:00		16:30 - 17:00		16:30 - 17:00		16:30 - 17:00	
17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30	Tecnología e Ingeniería Enológica I (TA+PL)-14 sesiones	17:00 - 17:30	La vid. Origen, botánica y material vegetal (TA+TS) - 14 sesiones	17:00 - 17:30	
17:30 - 18:00	Tecnología e Ingeniería Enológica I (TA+PL) - 14 sesiones	17:30 - 18:00	**Química Enológica** (PL) 8 sesiones	17:30 - 18:00		17:30 - 18:00		17:30 - 18:00	
18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30	
18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00	
19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30	
19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00	

TA: Teoría Aula; PA: Práctica Aula; TS: Teoría Seminario; PI: Práctica informática; PL; Práctica Laboratorio; PC; Práctica Campo

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

AULA 3H.2.2

CURSO 2015/2016 MÁSTER EN ENOLOGÍA PRIMER curso SEGUNDO semestre

	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES
8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30	PC: Técnicas de cultivo, entorno y ecología de la vid (3-6 salidas) * Tecnologia e Ingenieria Enologica II (1 o 2 salidas)
8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00	
9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30	
9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00	
10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30	
10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00	
11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30	
11:30 - 12:00		11:30 - 12:00		11:30 - 12:00		11:30 - 12:00		11:30 - 12:00	
12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30	
12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00	
13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30	
13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00	
14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30	
14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00	
15:00 - 15:30	Política y marketing vitivinícola (TA+TS+PA+PL) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	Técnicas de cultivo, entorno y ecología de la vid (TA + TS) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	Analisis sensorial (TA+PL) -14 sesiones	15:00 - 15:30	Economía y gestión vitivinícola (TA+TS+PL+PA+PI) - 14 sesiones	15:00 - 15:30	
15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00	
16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30	
16:30 - 17:00		16:30 - 17:00		16:30 - 17:00	Tecnología e Ingeniería Enológica II (TA+PL) -14 sesiones	16:30 - 17:00		16:30 - 17:00	
17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30	
17:30 - 18:00		17:30 - 18:00		17:30 - 18:00		17:30 - 18:00	Analisis sensorial (TA+PL) - 14 sesiones	17:30 - 18:00	
18:00 - 18:30		18:00 - 18:30	Economía y gestión vitivinícola (TA+TS+PL+PA+PI) - 14 sesiones	18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30	
18:30 - 19:00	Tecnología e Ingeniería Enológica II (TA+PL) - 14 sesiones	18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00	
19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30	
19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00	
20:00 - 20:30		20:00 - 20:30		20:00 - 20:30		20:00 - 20:30		20:00 - 20:30	

TA: Teoría Aula; PA: Práctica Aula; TS: Teoría Seminario; PI: Práctica informática; PL; Práctica Laboratorio; PC; Práctica Campo

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

Inicio 3 de noviembre
AULA 3C.N6

CURSO 2015/2016 MÁSTER EN ENOLOGÍA SEGUNDO curso PRIMER semestre

	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES
8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30		8:00 - 8:30	PC: Elaboración de destilados (1 salida) + Crianza y envejecimiento (1 salida) + Nuevas viticulturas (3 salidas)
8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00		8:30 - 9:00	
9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30		9:00 - 9:30	
9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00		9:30 - 10:00	
10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30		10:00 - 10:30	
10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00		10:30 - 11:00	
11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30		11:00 - 11:30	
11:30 - 12:00		11:30 - 12:00	Crianza y envejecimiento PL - 3 sesiones- Elaboración de destilados y otras bebidas(PL) - 3 sesiones	11:30 - 12:00		11:30 - 12:00		11:30 - 12:00	
12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30		12:00 - 12:30	
12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00		12:30 - 13:00	
13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30		13:00 - 13:30	
13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00		13:30 - 14:00	
14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30		14:00 - 14:30	
14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00		14:30 - 15:00	
15:00 - 15:30	Diseño de Bodegas (TA+PA) - 9 sesiones	15:00 - 15:30		15:00 - 15:30	Nuevas viticulturas (TA+PA) -9 sesiones	15:00 - 15:30	Crianza y envejecimiento - TA (9 sesiones)	15:00 - 15:30	
15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00		15:30 - 16:00	Comportamiento del consumidor de vinos(TA+PA+PI) - 9 sesiones AULA 3H.2.2
16:00 - 16:30		16:00 - 16:30	Elaboración de destilados y otras bebidas(TA+PA) - 9 sesiones	16:00 - 16:30		16:00 - 16:30		16:00 - 16:30	
16:30 - 17:00		16:30 - 17:00		16:30 - 17:00	Diseño de Bodegas (TA+PA) - 9sesiones	16:30 - 17:00	Nuevas viticulturas (TA+PA) -9 sesiones	16:30 - 17:00	
17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30		17:00 - 17:30	
17:30 - 18:00		17:30 - 18:00	Crianza y envejecimiento (TA) - 9 sesiones	17:30 - 18:00		17:30 - 18:00		17:30 - 18:00	
18:00 - 18:30	Comportamiento del consumidor de vinos(TA+PA+PI) - 9 sesiones	18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30		18:00 - 18:30	
18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00		18:30 - 19:00	Elaboración de destilados y otras bebidas(TA+PA) - 9 sesiones	18:30 - 19:00	
19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30		19:00 - 19:30	
19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00		19:30 - 20:00	

TA: Teoría Aula; PA: Práctica Aula; TS: Teoría Seminario; PI: Práctica informática; PL; Práctica Laboratorio; PC; Práctica Campo