

Curso: 2017/2018

Cód. Plan: 444

Título: GRADO EN ENOLOGÍA

Centro: E.T.S. INGENIERIAS AGRARIAS

Campus: PALENCIA

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Proyecto
1	B	1ºC	6.0	42029	GESTIÓN DE EMPRESAS	17-18	17-18
1	B	1ºC	6.0	42030	ESTADÍSTICA	17-18	17-18
1	B	2ºC	6.0	42031	BIOQUÍMICA	17-18	17-18
1	B	2ºC	6.0	42032	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42025	BIOLOGÍA	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42026	FÍSICA	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42027	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42028	QUÍMICA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42033	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42034	MICROBIOLOGÍA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42035	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42036	QUÍMICA ENOLÓGICA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42037	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	17-18	17-18
2	OB	2ºC	9.0	42038	ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42039	BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LA VID	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42040	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I	17-18	17-18
2	OB	2ºC	9.0	42041	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	17-18	17-18
3	OB	1ºC	6.0	42042	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	17-18	17-18
3	OB	1ºC	9.0	42043	GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	17-18	17-18
3	OB	1ºC	6.0	42044	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	17-18	17-18
3	OB	1ºC	9.0	42045	VITICULTURA	17-18	17-18
3	OB	2ºC	6.0	42046	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II	17-18	17-18
3	OB	2ºC	6.0	42047	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	17-18	17-18
3	OB	2ºC	6.0	42048	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO	17-18	17-18
3	OB	2ºC	6.0	42049	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42050	ANÁLISIS DE DATOS	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42052	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42059	ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42061	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42071	CATASTRO	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42072	VALORACIÓN AMBIENTAL	17-18	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42073	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42074	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42075	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42076	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	17-18	17-18
4	OB	1ºC	6.0	42053	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	17-18	17-18
4	OB	1ºC	6.0	42054	INGENIERÍA ENOLÓGICA	17-18	17-18
4	OB	1ºC	12.0	42057	PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA	NO TIENE	17-18
4	OP	1ºC	6.0	42051	INGLÉS TÉCNICO ENOLÓGICO	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42060	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42062	MARKETING VITIVINÍCOLA	17-18	17-18
4	OB	2ºC	6.0	42055	CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	17-18	17-18
4	OB	2ºC	6.0	42056	CULTURA VITIVINÍCOLA	17-18	17-18
4	OB	2ºC	6.0	42058	TRABAJO FIN DE GRADO	NO TIENE	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42063	AMPLIACIÓN DE TÉCNICAS VITÍCOLAS	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42064	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42065	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42066	DESTILADOS	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42067	DISEÑO DE BODEGAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42068	INSTALACIONES ESPECÍFICAS PARA EL TRATAMIENTO DE VINOS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42069	VIAJE TÉCNICO	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42070	VINIFICACIONES ESPECIALES	17-18	17-18

Nota: Esta información se extrae automáticamente de la aplicación de gestión del Plan de Organización Docente (POD) de la Universidad de Valladolid. La información de horarios debe haber sido introducida en la aplicación por el Centro responsable. Las guías docentes de las asignaturas deben prepararlas los profesores responsables. Las guías detalladas de grupo se pueden consultar en la intranet, accediendo con las credenciales de alumno de la UVa.

Tipo* (B - Básica, OB - Obligatoria, OP - Optativa)