

Curso: 2018/2019

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	18-19	18-19
1	B	1ºC	6.0	42030	ESTADÍSTICA	18-19	18-19
1	B	2ºC	6.0	42031	BIOQUÍMICA	18-19	18-19
1	B	2ºC	6.0	42032	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	18-19	18-19
1	B	AN	9.0	42025	BIOLOGÍA	18-19	19-20
1	B	AN	9.0	42026	FÍSICA	18-19	18-19
1	B	AN	9.0	42027	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	18-19	18-19
1	B	AN	9.0	42028	QUÍMICA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42033	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42034	MICROBIOLOGÍA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42035	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42036	QUÍMICA ENOLÓGICA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42037	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	18-19	18-19
2	OB	2ºC	9.0	42038	ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO	18-19	18-19
2	OB	2ºC	6.0	42039	BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LA VID	18-19	19-20
2	OB	2ºC	6.0	42040	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I	18-19	18-19
2	OB	2ºC	9.0	42041	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	18-19	18-19
3	OB	1ºC	6.0	42042	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	18-19	18-19
3	OB	1ºC	9.0	42043	GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	18-19	18-19
3	OB	1ºC	6.0	42044	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	18-19	18-19
3	OB	1ºC	9.0	42045	VITICULTURA	18-19	19-20
3	OB	2ºC	6.0	42046	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II	18-19	18-19
3	OB	2ºC	6.0	42047	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	18-19	19-20
3	OB	2ºC	6.0	42048	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO	18-19	19-20
3	OB	2ºC	6.0	42049	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42050	ANÁLISIS DE DATOS	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42052	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42059	ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42061	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42071	CATASTRO	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42072	VALORACIÓN AMBIENTAL	18-19	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42073	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42074	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42075	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42076	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	18-19	SIN DOCENCIA
4	OB	1ºC	6.0	42053	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	18-19	18-19
4	OB	1ºC	6.0	42054	INGENIERÍA ENOLÓGICA	18-19	18-19
4	OB	1ºC	12.0	42057	PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA	NO TIENE	18-19
4	OP	1ºC	6.0	42051	INGLÉS TÉCNICO ENOLÓGICO	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42060	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42062	MARKETING VITIVINÍCOLA	18-19	18-19
4	OB	2ºC	6.0	42055	CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	18-19	18-19
4	OB	2ºC	6.0	42056	CULTURA VITIVINÍCOLA	18-19	19-20
4	OB	2ºC	6.0	42058	TRABAJO FIN DE GRADO	NO TIENE	19-20
4	OP	2ºC	3.0	42063	AMPLIACIÓN DE TÉCNICAS VITÍCOLAS	18-19	19-20
4	OP	2ºC	3.0	42064	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42065	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42066	DESTILADOS	18-19	18-19
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	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42070	VINIFICACIONES ESPECIALES	18-19	18-19

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)