

# Universidad de Valladolid

Curso: **2022/2023**

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	Guía
1	B	1ºC	6.0	42029	GESTIÓN DE EMPRESAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	1ºC	6.0	42030	ESTADÍSTICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	2ºC	6.0	42031	BIOQUÍMICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	2ºC	6.0	42032	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42025	BIOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42026	FÍSICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42027	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42028	QUÍMICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42033	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42034	MICROBIOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42035	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42036	QUÍMICA ENOLÓGICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42037	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	9.0	42038	ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	6.0	42039	BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LA VID	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	6.0	42040	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>

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

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
2	OB	2ºC	9.0	42041	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	6.0	42042	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	9.0	42043	GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	6.0	42044	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	9.0	42045	VITICULTURA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	6.0	42046	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	6.0	42047	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	6.0	42048	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	6.0	42049	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42050	ANÁLISIS DE DATOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42052	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42059	ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42061	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42071	CATASTRO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42072	VALORACIÓN AMBIENTAL	<u>22-23</u>	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42073	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42074	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42075	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42076	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	6.0	42077	FITOPATOLOGÍA Y ENTOMOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	1ºC	6.0	42053	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	1ºC	6.0	42054	INGENIERÍA ENOLÓGICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	1ºC	12.0	42057	PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA	<u>NO</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	6.0	42051	INGLÉS TÉCNICO ENOLÓGICO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42060	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42062	MARKETING VITIVINÍCOLA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>

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

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
4	OB	2ºC	6.0	42055	CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	2ºC	6.0	42056	CULTURA VITIVINÍCOLA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	2ºC	6.0	42058	TRABAJO FIN DE GRADO	<u>NO</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42063	AMPLIACIÓN DE TÉCNICAS VITÍCOLAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42064	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42065	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42066	DESTILADOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42067	DISEÑO DE BODEGAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42068	INSTALACIONES ESPECÍFICAS PARA EL TRATAMIENTO DE VINOS	<u>NO</u>	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42069	VIAJE TÉCNICO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42070	VINIFICACIONES ESPECIALES	<u>NO</u>	SIN DOCENCIA

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.