

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE MASTER UNIVERSITARIO VITICULTURA Y ENOLOGÍA CURSO 2022/2023

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE MASTER UNIVERSITARIO VITICULTURA Y ENOLOGÍA CURSO 2022/2023

Semanas	Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
Semana 1 26/9-30/09	15:30-17:30	Jornada Presentación del Curso 1Q 22/23	Planificación prod. y aprov. de residuos	Protección del Viñedo	Protección del Viñedo		
	17:45-19:45	Tecnología Enológica	Composición de mostos y vino	Ampelografía y Genética de la Vid	Microbiología y Bioquímica enológica		
Semana 2 3/10-7/10			8:00-18:00h VIAJE DE PRACTICAS y VENDIMIA Tecnología E. 2H Protección del V 2H Ampelografía y Genética 2 H		NO LECTIVO		
	15:30-17:30	Microbiología y Bioquímica enológica		Planificación prod. y aprov. de residuos Prácticas Bodega UMH			Tecnología enológica
	17:45-19:45	Protección del Viñedo		Tecnología Enológica Prácticas Bodega UMH			Dirección de Empresa
Semana 3 10/10-14/10 PRACTICAS	15:30-17:30	Composición de mostos y vinos	Tecnología Enológica Practicas Bodega UMH	Festivo	Protección del Viñedo P 15:30-19:00h	Protección del Viñedo P 15:30-19:00h	
	17:45-19:45	Tecnología Enológica Practicas en Bodega UMH	Cata de Vinos y Maridaje				
Semana 4 17/10-21/10	11:00 14:00	Dirección de Empresa P	Protección del Viñedo P	Cata de vinos y maridaje T/P 11:00-14:00h	Planificación prod. y aprov.res Practicas COMPOSTAJE 10:00-14:00h	Ampelografía y Genética de la Vid P	
	15:30-18:30	Composición de mostos y vinos P	Composición de mostos y vinos P	Composición de mostos y vinos P	Composición de mostos y vinos P	Tecnología Enológica P	
						Planificación prod. y aprov. de residuos P Bodega UMH	

Semanas	Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 5 24/10-28/10						8:00-17:00h VIAJE PRACTICAS Microbiología y Bioquímica enológica 2H Reglamentación del vino 2H
	15:30- 18:30	Microbiología y Bioquímica enológica P	Ampelografía y Genética de la Vid P	Cata de vinos y maridaje T/P 16:00-19:00h	Microbiología y Bioquímica enológica P	
Semana 6 31/10-4/11	15:30- 17:30		FESTIVO	Planificación prod. y aprov. de residuos	Reglamentación del vino	Composición de mostos y vinos
	17:45- 19:45			Tecnología Enológica	Dirección de Empresa	Reglamentación del vino
Semana 7 07/11-11/11	15:30- 17:30	Ampelografía y Genética de la Vid P	Dirección de Empresa	Composición de mostos y vinos	Jornada de Bienvenida del SEMINARIOS	Cata de vinos y maridaje T/P 16:00-19:00h
	17:45- 19:45	Reglamentación del vino	Composición de mostos y vinos	Protección del Viñedo		
Semana 8 14/11-18/11	15:30- 17:30	Microbiología y Bioquímica enológica	Ampelografía y Genética de la Vid P	Planificación prod. y aprov. de residuos	Cata de vinos y maridaje P 16:00-19:00h	8:00-17:00h VIAJE PRACTICAS Composición de Mostos 2H Planificación Productiva 2H
	17:45- 19:45	Composición de mostos y vinos	Dirección de Empresa	Tecnología enológica		
Semana 9 21/11-25/11	15:30- 17:30	Dirección de Empresa	Cata de vinos y maridaje T/P 16:00-19:00h	Composición de mostos y vinos	Planificación prod. y aprov. de residuos	Tecnología enológica
	17:45- 19:45	Ampelografía y Genética de la Vid		Microbiología y Bioquímica enológica	Reglamentación del vino	Ampelografía y Genética de la Vid

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE MASTER UNIVERSITARIO VITICULTURA Y ENOLOGÍA CURSO 2021/2022

Semanas	Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 10 28/11-02/12	15:30-17:30	Reglamentación del vino	Tecnología enológica	Microbiología y Bioquímica enológica	Planificación prod. y aprov. de residuos	
	17:45-19:45	Dirección de Empresa	Tecnología enológica P Bodega UMH	Reglamentación del vino	Reglamentación del vino	
Semana 11 05/12-9/12	15:30-17:30	Festivo		Festivo		
	17:45-19:45					
Semana 12 12/12-16/12	15:30-17:30	Ampelografía y Genética de la Vid P	Reglamentación del vino	Cata de vinos y maridaje T/P 16:00-19:00h	Tecnología enológica	Microbiología y Bioquímica enológica
	17:45-19:45	Dirección de Empresa	Composición de mostos y vinos		Tecnología enológica P Bodega UMH	Reglamentación del vino
Semana 14 09/01-13/01		RECUPERACIÓN DE CLASES O SEMINARIOS PENDIENTES				
	15:00-17:00					
	17:30-20:30					