

## CURSO 2026-2027

## HORARIOS 1º CUATRIMESTRE

## Primera semana

	Lunes 21/09	Martes 22/09	Miércoles 23/09	Jueves 24/09	Viernes 25/09
Horas					
16:00-17:00	Presentación del Máster y Visita al Campus	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Teoría 2h) <b>online</b>	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Teoría 2h)	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h)
17:00-18:00					
18:30-19:30	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA (ESCANDALLO) (Teoría 2h)	CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (Teoría 2h) <b>online</b>	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Teoría 2h)	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h)
19:30-20:30					

## Segunda semana

	Lunes 28/09	Martes 29/09	Miércoles 30/09	Jueves 1/10	Viernes 2/10
Horas					
16:00-17:00	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (Teoría 2h) <b>online</b>	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h)	VIAJE DE PRÁCTICAS VENDIMIA 08:00-15:00 Tecnología Enológica Prácticas (3h)	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 3h)
17:00-18:00					
18:30-19:30	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Teoría 2h) <b>online</b>	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Práctica 2h)	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h)	Protección del Viñedo Prácticas (2h) Ampelografía y Genética Prácticas (2h)	
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Tercera semana

	Lunes 19/10	Martes 20/10	Miércoles 21/10	Jueves 22/10	Viernes 23/10
Horas					
16:00-17:00	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA BODEGA (Práctica 2h)	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Práctica 2h) BODEGA	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Práctica 2h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Teoría 2h) <b>online</b>	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h) <b>online</b>
17:00-18:00					
18:30-19:30	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA Prácticas BODEGA (Práctica 2h)	CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Práctica 2h)	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (Teoría 2h) <b>online</b>	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h) <b>online</b>
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Cuarta semana

	Lunes 26/10	Martes 27/10	Miércoles 28/10	Jueves 29/10	Viernes 30/10
Horas					
16:00-17:00	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (Práctica 2h)	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h) BODEGA	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h) <b>online</b>	VIAJE DE PRÁCTICAS Tecnología Enológica Prácticas (3h) Dirección de Empresa Prácticas (2h) 08:00-15:00
17:00-18:00					
18:30-19:30	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (Práctica 2h)	CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Práctica 2h)	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h) <b>online</b>	
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Quinta semana

	Lunes 9/11	Martes 10/11	Miércoles 11/11	Jueves 12/11	Viernes 13/11
Horas					
16:00-17:00	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h) Online	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Práctica 2h)	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA Prácticas compostaje (Práctica 2h)	
17:00-18:00					
18:30-19:30	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h) Online	CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)	AMPELOGRAFÍA Y GENÉTICA DE LA VID (Práctica 2h)	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA Prácticas compostaje (Práctica 2h)	
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Sexta semana

	Lunes 16/11	Martes 17/11	Miércoles 18/11	Jueves 19/11	Viernes 20/11
Horas					
16:00-17:00	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Teoría 2h) Online	
17:00-18:00					
18:30-19:30		CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)	MICROBIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA ENOLÓGICA (Práctica 2 horas)	REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Teoría 2h) Online	
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Séptima semana

	Lunes 30/11	Martes 1/12	Miércoles 2/12	Jueves 3/11	Viernes 4/11
Horas					
16:00-17:00	JORNADA DE BIENVENIDA/ FERIA DE VINOS UMH TODO EL DÍA	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (Teoría 2h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Práctica 3h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Práctica 3h)	DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Prácticas 2h)
17:00-18:00					
18:30-19:30	JORNADA DE BIENVENIDA/ FERIA DE VINOS UMH TODO EL DÍA	CATA DE VINOS Y MARIDAJE (Práctica 2h)			REGLAMENTACIÓN DEL VINO (Prácticas 2h)
19:30-20:30					
20:30-21:30					

Octava semana

	Lunes 14/12	Martes 15/12	Miércoles 16/12	Jueves 17/11	Viernes 18/11
Horas					
16:00-17:00	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA Escandallo (Teoría 2h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Práctica 3h)	COMPOSICIÓN MOSTOS Y VINOS (Práctica 3h)		VIAJE DE PRÁCTICAS Composición de Mostos y Vinos Prácticas (2h) Reglamentación del Vino Prácticas (2h)
17:00-18:00					
18:30-19:30	PLANIFICACIÓN PRODUCTIVA (Teoría 2h)				
19:30-20:30					

20:30-21:30					
-------------	--	--	--	--	--

Novena semana

	Lunes 21/12	Martes 22/12	Miércoles 23/12
Horas			
16:00-17:00	RECUPERACIÓN CLASES	RECUPERACIÓN CLASES	RECUPERACIÓN CLASES
17:00-18:00			
18:30-19:30	RECUPERACIÓN CLASES	RECUPERACIÓN CLASES	RECUPERACIÓN CLASES
19:30-20:30			