

## HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE MASTER VITICULTURA Y ENOLOGÍA CURSO 2016/2017

### Notas Importantes:

**NOTA 1.** T=Horas de Teoría P=Horas de practicas

**NOTA 2.** Algunos viernes por la mañana serán utilizados para impartir seminarios que serán notificados con dos semanas de antelación a la fecha del mismo.

Semanas	Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 03/10-7/10	9:00-15:00				Viaje de practicas para realizar vendimia	
	15:30-17:30	Composición de mostos y vinos T	Composición de mostos y vinos T	Tecnología enológica T/P		Planificación prod. y aprov. de residuos <b>Practicas en Bodega Experimental UMH</b>
	17:45-19:45	Microbiología y Bioquímica enológica T	Microbiología y Bioquímica enológica T	Planificación prod. y aprov. de residuos <b>Practicas en Bodega Experimental UMH</b>		Protección del viñedo
Semana 2 10/10-14/10	15:30-17:30	Protección del Viñedo T	Microbiología y Bioquímica enológica T	Festivo	Protección del Viñedo T	Composición de mostos y vinos T
	17:45-19:45	Microbiología y Bioquímica enológica T	Tecnología enológica T/P		Planificación prod. y aprov. de residuos T	Cata de vinos y maridaje P
Semana 3 17/10-21/10	15:30-17:30	Microbiología y Bioquímica enológica T	Composición de mostos y vinos T	Microbiología y Bioquímica enológica T	Composición de mostos y vinos T	
	17:45-19:45	Composición de mostos y vinos T	Planificación prod. y aprov. de residuos T	Tecnología enológica T/P	Protección del Viñedo T	

Semana 4 24/10-28/10	15:30- 17:30	Cata de vinos y maridaje P	Protección del Viñedo T	Composición de mostos y vinos T	Protección del Viñedo T	
	17:45- 19:45		Dirección de Empresa T	Reglamentación del vino T	Tecnología enológica T/P	
<b>PRACTICAS</b>	<b>Horas</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Semana 6</b> <b>07/11-11/11</b>	9:00- 12:00	Tecnología enológica T/P	Microbiología y Bioquímica enológica P	Microbiología y Bioquímica enológica P	Dirección de Empresa T/P	<b>JORNADA OFICIAL DE BIENVENIDA Conferencias</b>
<b>PRACTICAS</b>	12:30- 14:30	Cata de vinos y maridaje P	Planificación prod. y aprov. de residuos T/P	Planificación prod. y aprov. de residuos T/P	Cata de vinos y maridaje P	
<b>PRACTICAS</b>	16:30- 19:30	Composición P mostos y vinos de	Composición de mostos y vinos P	Composición de mostos y vinos P	Composición de mostos y vinos P	Ampelografía y Genética de la Vid P
<b>PRACTICAS</b>	<b>Horas</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Semana 7</b> <b>14/11-18/11</b>	9:00- 12:00	Protección del Viñedo P	Ampelografía y Genética de la Vid P	Ampelografía y Genética de la Vid P	Protección del Viñedo P	<b>Viaje de practicas</b>
<b>PRACTICAS</b>	12:30- 14:30	Tecnología enológica P	Reglamentación del vino T/P	Reglamentación del vino T/P	Dirección de Empresa T/P	
<b>PRACTICAS</b>	16:30- 19:30	Planificación prod. y aprov. de residuos P	Cata de vinos y maridaje P	Protección del Viñedo P	Cata de vinos y maridaje P	
	19:30 20:30					

Semana 8 21/11-25/11	15:30- 17:30	Cata de vinos y maridaje P	Ampelografía y Genética de la Vid T	Dirección de Empresa T	Tecnología enológica T/P	
	17:45- 19:45		Reglamentación del vino T	Ampelografía y Genética de la Vid T		
Semana 9 28/11-02/12	15:30- 17:30	Ampelografía y Genética de la Vid T	Dirección de Empresa T	Ampelografía y Genética de la Vid T	Reglamentación del vino T	Dirección de Empresa T
	17:45- 19:45	Reglamentación del vino T	Tecnología enológica T/P		Tecnología enológica T/P	Reglamentación del vino T
Semana 10 12/12-16/12	8:30- 15:00					Viaje de practicas
	15:30- 17:30	Tecnología enológica T/P	Reglamentación del vino T	Dirección de Empresa T	Reglamentación del vino T	
	17:45- 19:45				Dirección de Empresa T	