

## HORARIO SEGUNDO 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 podrían ser 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 13/2-17/2	15:30- 17:30	Herramientas metodológicas para la investigación T	Herramientas metodológicas para la investigación T	Herramientas metodológicas para la investigación T	Herramientas metodológicas para la investigación T	Elaboración de vinos especiales y cerveza T/P
	17:45- 19:45	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Viticultura T/P
Semana 2 20/2-24/2	9:00- 15:00	<b>VIAJE DE PRACTICAS A FERIA ENOMAQ (Zaragoza)</b>				
	15:30- 17:30					
Semana 3 27/2-03/3	15:30- 17:30	Herramientas metodológicas para la investigación T	Herramientas metodológicas para la investigación T	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Viticultura T/P	Posible Viaje de practicas P
	17:45- 19:45	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Herramientas metodológicas para la investigación T/P		Elaboración de vinos especiales y cerveza T/P	
Semana 4 06/3- 10/3	15:30- 17:30	Enoturismo y nuevas técnicas de	Enoturismo y nuevas técnicas de	Herramientas metodológicas para la	Viticultura T/P	Elaboración de vinos especiales y cerveza

	17:45-19:45	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado T	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado T	Herramientas metodológicas para la investigación T	Viticultura T/P	Elaboración de vinos especiales y cerveza
Semana 5 13/3-17/3	15:30-17:30	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado T	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado T	Viticultura T/P	Curso Vinos de Francia	Curso Vinos de Francia
	17:45-19:45	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado	Elaboración de vinos especiales y cerveza T/P		

	Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 6 20/3-24/3	15:30- 17:30	Herramientas metodológicas para la investigación T	Elaboración de vinos especiales y cerveza	Curso Vinos de Francia	Curso Vinos de Francia	Curso Vinos de Francia
	17:45- 19:45	Herramientas metodológicas para la investigación T/P	Viticultura T/P			
Semana 7 27/3-31/3	10:00- 13:30					Viaje de practicas P
	16:00- 17:30	Herramientas metodológicas para la investigación T	Viticultura T/P	Elaboración de vinos especiales y cerveza T/P	Vinos del mundo P	
	17:45- 19:15					
Semana 8 03/4-07/4	15:30 17:30	Viticultura de precisión T/P	Vinos del mundo P	Viticultura T/P	Elaboración de vinos especiales y cerveza T/P	Vinos del mundo P
	17:45- 19:45					
Semana 11 24/4-28/4	16:00- 17:30	FESTIVO	Vinagre y destilados T/P	Vinos del mundo P	Viticultura de precisión T/P	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado T
	17:45- 19:15					

Semana 12 01/5-05/5	15:30- 17:30	FESTIVO	Vinagre y destilados T/P	Viticultura de precisión T/P	Vinagre y destilados T/P	Vinos del mundo P
	17:45- 19:45					
<b>Semana 13</b> <b>08/5-12/5</b>	9:00- 19:00	<b>VIAJE DE PRACTICAS A LA RIBERA DE DUERO Y FENAVIN (CIUDAD REAL)</b>				
Semana 14 16/5-20/5	15:30- 17:30	Vinagre y destilados T/P	Viticultura de precisión T/P	Vinagre y destilados T/P	FESTIVO	FESTIVO
	17:45- 19:45					
Semana 15 21/05-23/05	9:00- 15:00					<b>SÁBADO</b> <b>27/5/16</b> Viaje de practicas P
	16:00- 17:30	Viticultura de precisión T/P	Posible Seminario Vinos del mundo P	<b>Practicas Y Seminarios pendientes</b>	<b>Practicas Y Seminarios pendientes</b>	
	17:45- 19:15					