

# HORARIO MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA, GESTIÓN E INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA

## CURSO 2022-23

Septiembre 2022						
◀ Ago. 2022						Oct. 2022 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1	2 16:00-19:00 Fundamentos de Enología 19:00-21:00 Fundamentos de Viticultura	3 9:00-12:00 Fundamentos de Viticultura
4	5	6	7	8	9 16:00-19:00 Fundamentos de Viticultura 19:00-21:00 Fundamentos de Enología	10 9:00-11:00 Fundamentos de Enología 12:00-14:00 Entorno económico
11	12	13	14	15	16 16:00-21:00 Fundamentos de ASensorial	17 9:00-14:00 Fundamentos de ASensorial.
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30 16:00-18:00 Fundamentos de Viticultura 18:00-21:00 Fundamentos de Enología	

◀ Sep. 2022							Octubre 2022							Nov. 2022 ▶						
Do.		Lu.		Ma.		Mi.		Ju.		Vi.		Sá.								
												<b>1</b> 9:00-11:00 Entorno económico 11:00-14:00 Gestión comercial								
<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>6</b>		<b>7</b> 16:00-18:00 Entorno económico 18:00-21:00 Gestión comercial		<b>8</b> 09:00-12:00 Gestión comercial								
<b>9</b>		<b>10</b>		<b>11</b>		<b>12</b>		<b>13</b>		<b>14</b> 16:00-18:00 Entorno económico 18:00-21:00 Gestión comercial		<b>15</b> 9:00-12:00 Gestión comercial								
<b>16</b>		<b>17</b>		<b>18</b>		<b>19</b>		<b>20</b>		<b>21</b> Examen. Entorno económico 9:00 h (Localización a confirmar) Examen. Fundamentos en Viticultura 16:00 h (Localización a confirmar)		<b>22</b> Examen. Gestión comercial 9:00h (Localización a confirmar) Examen. Fundamentos en Enología 12:00 h (Localización a confirmar)								
<b>23</b>		<b>24</b>		<b>25</b>		<b>26</b>		<b>27</b> 16:00-21:00 Fundamentos de Análisis Sensorial		<b>28</b> 9:00-14:00 Fundamentos de Análisis Sensorial 16:00-18:00 Fundamentos de Análisis Sensorial		<b>29</b> Examen. Fundamentos de Análisis Sensorial 10:00 h (Sala de Catas, L-025 CCT)								
<b>30</b>		<b>31</b>																		

◀ Oct. 2022		Noviembre 2022						Dic. 2022 ▶	
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.			
		1	2	3	4 16:00-18:00 Dirección estratégica 18:00-21:00 Estrategias de int. Para el sector vitivinícola	5 9:00-12:00 Dirección estratégica 12:00-14:00 Estrategias de int. Para el sector vitivinícola			
6	7	8	9	10 19:00-21:00 Dirección estratégica	11 16:00-18:00 Estrategias de int. Para el sector vitivinícola 18:00-21:00 Dirección estratégica	12 9:00-11:30 Herramientas de análisis de datos 11:30-14:00 Análisis económico financiero			
13	14	15	16	17 20:00-21:00 Gestión de la calidad y de la innov. Vitiv	18 16:00-18:30 Herramientas de análisis de datos 18:30-21:00 Análisis económico financiero	19 09:00-14:00 Instrumentos de comunic. Comercial			
20	21	22	23	24	25 17:00-18:00 Gestión de la calidad y de la innov. Vitiv. 18:00-21:00 Análisis económico financiero	26 9:00-11:30 Gestión de la calidad y de la innov. Vitiv.			
27	28 19:00-21:30 Herramientas de análisis de datos	29	30						

Diciembre 2022						
◀ Nov. 2022						Ene. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1 Examen. Fundamentos de Análisis Sensorial 16:00 h (Sala de Catas, L-025 CCT)	2 Examen. Gestión comercial 9:00h (Localización a confirmar) Examen. Fundamentos en Enología 16:00 h (Localización a confirmar)	3 Examen. Entorno económico 9:00 h (Localización a confirmar) Examen. Fundamentos en Viticultura 12:00 h (Localización a confirmar)
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16 16:00-21:00 Instrumentos de comunic. Comercial	17 9:00-11:00 Análisis económico financiero 11:30-14:00 Gestión de la calidad y de la innov. Vitiv.
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Enero 2023						
◀ Dic. 2022						Feb. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13 16:00-19:00 Estrategias de int. Para el sector vitivinícola	14 9:00-11:30 Herramientas de análisis de datos
15	16	17	18	19	20 16:00-18:00 Retos en Viticultura 18:00-18:30 Retos en Enología	21
22	23 16:00-20:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT)	24 10:00-14:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT) 16:00-20:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT)	25 10:00-14:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT) 16:00-20:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT)	26 9:00-14:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT) 16:00-21:00 Evaluación Sensorial Avanzada (Sala de catas, L-025 CCT)	27 16:00- Examen. Evaluación Sensorial Avanzada (Sala Catas CCT, L-025)	28
29	30 Examen. Herramientas de análisis de datos 9:00 h (Localización a confirmar) Examen. Dirección estratégica. 16:00 h (Localización a confirmar)	31 Examen. Gestión de la calidad y de la innovación vitivinícola. 9:00 h (Localización a confirmar) Examen. Estrategias de internacionalización. 16:00 h (Localización a confirmar)				

Febreiro 2023						
◀ Ene. 2023						Mar. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
			<b>1</b> Examen. Instrumentos de comunicación comercial para el setor vitivinícola. 9:00 h (Localización a confirmar)  Examen. Análisis económico financ. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b> 16:00-19:00 Retos en Viticultura 19:00-20:30 Biotecnología actual	<b>11</b>
<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>19</b>	<b>20</b> Convocatoria extraordinaria Examen. Herramientas de análisis de datos en vitivinicultura. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>21</b> Convocatoria extraordinaria Examen. Estrategias de intern. para el sector vitivinícola. 9:00 h (Localización a confirmar)  Examen. Dirección estratégica. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>22</b> Convocatoria extraordinaria Examen. Análisis económico financ.. 9:00 h (Localización a confirmar)  Examen. Instrumentos de comunicación. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>23</b> Convocatoria extraordinaria Examen. Análisis Sensorial Avanzado. 10:00 h (Sala de catas, L-025 CCT) Examen. Gestión de la calidad y de la innov. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>24</b> 16:00-17:30 Biotecnología actual 17:30-20:00 Retos en Enología	<b>25</b>
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>				

◀ Feb. 2023		Marzo 2023					Abr. 2023 ▶	
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.		
			1	2	3 16:00-19:00 Retos en Viticultura 19:30-20:30 Biotecnología actual	4		
5	6	7	8	9	10 FESTIVO. DIA DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA	11		
12	13	14	15	16	17 16:00-17:00 Biotecnología actual 17:30-20:00 Retos en Enología	18		
19	20	21	22	23	24 16:00-17:00 Biotecnología actual 17:30-20:30 Retos en Viticultura	25		
26	27	28	29	30	31 16:00-17:00 Biotecnología actual 17:30-20:00 Retos en Enología			

Abril 2023						
◀ Mar. 2023						May. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
						1
2	3 Semana Santa	4 Semana Santa	5 Semana Santa	6 Semana Santa	7 Semana Santa	8
9	10 Lunes de Pascua	11	12	13	14 17:30-20:00 Retos en Enología	15
16	17	18	19	20	21 16:00-18:00 Biotecnología actual 18:00-21:00 Retos en Viticultura	22
23	24	25	26	27	28 16:00-18:00 Biotecnología actual 18:00-20:30 Retos en Enología	29
30						

◀ Abr. 2023

# Mayo 2023

Jun. 2023 ▶

Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
	1	2	3	4	5 16:00-18:30 Retos en Enología 18:30-21:00 Retos en Enología	6
7	8	9	10 FIESTA DE LA UR	11	12 16:00-18:30 Retos en Viticultura 18:30-21:00 Retos en Viticultura	13
14	15 Experiencias innovadoras en vitivinicultura	16 Experiencias innovadoras en vitivinicultura	17 Experiencias innovadoras en vitivinicultura	18 Experiencias innovadoras en vitivinicultura	19 Experiencias innovadoras en vitivinicultura	20 Experiencias innovadoras en vitivinicultura
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Junio 2023						
◀ May. 2023						Jul. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9 DÍA DE LA RIOJA	10
11	12	13	14 Examen. Biotecnología actual. 16:00 h (Localización a confirmar)	15 Examen. Retos en Enología. 16:00 h (Localización a confirmar)	16 Examen. Retos en Viticultura 16:00 h (Localización a confirmar)	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Julio 2023						
◀ Jun. 2023						Ago. 2023 ▶
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	<b>10</b> Convocatoria extraordinaria  Examen. Retos en Viticultura. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>11</b> Convocatoria extraordinaria  Examen. Retos en Enología. 16:00 h (Localización a confirmar)	<b>12</b> Convocatoria extraordinaria  Examen. Biotecnología actual. 16:00 h (Localización a confirmar)	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## **COMPLEMENTOS FORMATIVOS**

**Comienzo de curso:** 2 de septiembre 2022

**Clases presenciales físicamente en sala de cata:** 16 y 17 septiembre, 27 y 28 octubre 2022

**Convocatoria ordinaria:** 21 al 22 octubre 2022 y 29 octubre 2022

**Actas convocatoria ordinaria:** 18 de noviembre 2022

**Convocatoria extraordinaria:** 1 al 3 de diciembre 2022

**Actas convocatoria extraordinaria:** 20 de diciembre 2022

## **MÁSTER**

### ***1er Semestre***

**Comienzo de curso:** 4 de noviembre 2022

**Clases presenciales físicamente en sala de cata:** 23, 24, 25, 26 y 27 enero 2023

**Convocatoria ordinaria 1er Semestre:** 30-31 enero 2023 y 1 febrero 2023

**Actas convocatoria ordinaria:** 10 de febrero 2023

**Convocatoria extraordinaria:** 20-22 de febrero 2023

**Actas convocatoria extraordinaria:** 2 de marzo 2023

***Las asignaturas anuales comenzarán el 20 de enero de 2023.***

### ***2º Semestre***

**Comienzo de curso:** 10 de febrero 2023

**Clases presenciales físicamente en aula:**

- Retos en Viticultura (5h) - 12 Mayo 2023
- Experiencias innovadoras se impartirá de forma presencial física la semana del 15 al 20 de mayo 2023

**Convocatoria ordinaria 2º semestre:** 14 al 16 junio de 2023

**Actas convocatoria ordinaria:** 7 julio 2023

**Convocatoria extraordinaria:** 10 al 12 de julio 2023

**Actas convocatoria extraordinaria:** 25 de julio 2023

**Prácticas externas:** A lo largo del segundo semestre

**TFM:** A lo largo del segundo semestre.

- Actas convocatoria 1: 24/03/2023
- Actas convocatoria 2: 31/07/2023
- Actas convocatoria 3: 08/09/2023

## Asignaturas Complementos Formativos

Código	Título Asignatura
5208	Fundamentos de viticultura
5209	Fundamentos de enología
5210	Fundamentos de Análisis Sensorial. Iniciación a la cata
5211	Entorno económico y marco institucional del sector vitivinícola
5212	Gestión comercial y análisis de costes del sector vitivinícola

## Asignaturas de Máster

Código	Título Asignatura
5195	Estrategias de internacionalización para el sector vitivinícola
5196	Dirección estratégica
5197	Análisis económico financiero en las empresas del sector vitivinícola
5198	Instrumentos de comunicación comercial para el sector vitivinícola
5199	Evaluación Sensorial Avanzada
5200	Retos en Viticultura
5201	Retos en Enología
5202	Bioteología actual en viticultura y enología
5203	Herramientas de análisis de datos en vitivinicultura
5204	Gestión de la calidad y de la innovación vitivinícola
5205	Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola
5206	Prácticas Externas (PE)
5207	Trabajo Fin de Máster (TFM)

### Aulas:

- Sala de catas del CCT: las asignaturas
    - . Evaluación sensorial avanzada
    - . Fundamentos del análisis sensorial. Iniciación a la cata
  - L130 - Laboratorio de Bases de Datos del CCT: las asignaturas
    - . Resto de clases \* (excepto el 9 de septiembre)
- \* El día 9 de septiembre la docencia se impartirá desde el Aula de Informática 2 del Quintiliano