

Grado en Enología

Cód.Asig.	Denominación asignatura	Tipo	Cur	Sem	Activ	Titulaciones	ECTS	Espacio	Edificio	Plazas SPRL
809	Biología	FB	1	1S	GL	702G-703G-802G	2,4	L124 - Biología Vegetal Invernadero	CCT CCT	18 18
807	Física	FB	1	Anual	GL	702G-703G-802G	1,6	L104 - Física Aplicada I LS1016 - Física Aplicada II	CCT CCT	20 20
810	Química	FB	1	Anual	GL	702G-703G-802G	4,0	L002 - Química General	CCT	18
813	Bioquímica	FB	1	2S	GL	702G-703G-802G	1,4	L122 - Bioquímica	CCT	18
835	Geología, suelo y clima	FB	1	2S	GL	703G-802G	1,4	L023 - Edafología	CCT	20
434	Enología I	OB	2	1S	GL	702G-703G-802G	2,0	L023 - Edafología	CCT	18
500	Operaciones básicas de la industria alimentaria	OB	2	1S	GL	703G-802G	1,5	L123 - Tecnología de los Alimentos	CCT	22
501	Microbiología	OB	2	1S	GL	702G-703G-802G	1,5	L123 - Tecnología de los Alimentos	CCT	16
499	Producción vegetal	OB	2	Anual	GL	703G-802G	3,0	L021 - Hortofruticultura (Anexo: 020 - Laboratorio de Cultivos)	CCT	24
433	Fisiología de la vid	OB	2	2S	GL	703G-802G	2,4	L124 - Biología Vegetal Invernadero	CCT CCT	18 18
435	Enología II	OB	2	2S	GL	702G-703G-802G	2,0	L123 - Tecnología de los Alimentos	CCT	18
437	Análisis químico	OB	2	2S	GL	702G-703G	4,0	L004 - Química Analítica	CCT	18
438	Bioquímica enológica	OB	2	2S	GL	702G-703G-802G	2,0	L122 - Bioquímica	CCT	18
543	Microbiología enológica	OB	3	1S	GL	703G-802G	2,1	L122 - Bioquímica	CCT	16
560	Protección de cultivos	OB	3	1S	GL	703G-802G	2,0	L021 - Hortofruticultura (Anexo: 020 - Laboratorio de Cultivos)	CCT	18
544	Análisis sensorial	OB	3	Anual	GL	703G	7,0	L025 - Sala de Análisis Sensorial (Sala de Catas)	CCT	22
546	Prácticas integradas enológicas	OB	3	Anual	GL	703G	16,1	L023 - Edafología Bodega Experimental L123 - Tecnología de los Alimentos	CCT CCT CCT	14 14 14
559	Prácticas integradas de viticultura	OB	3	Anual	GL	703G-802G	7,0	L021 - Hortofruticultura (Anexo: 020 - Laboratorio de Cultivos) Campo de Prácticas	CCT CCT	22 22
540	Análisis instrumental I	OPT	4	1S	GL	702G-703G	2,4	L004 - Química Analítica	CCT	18
548	Biotecnología vitivinícola	OPT	4	1S	GL	703G	1,2	L122 - Bioquímica	CCT	16
550	Destilados y otros derivados del vino	OPT	4	1S	GL	703G	2,0	Bodega Experimental	CCT	
552	Materiales auxiliares en la industria enológica	OPT	4	1S	GL	703G	2,0	Bodega Experimental	CCT	
426	Química analítica	OPT	4	Anual	GL	702G-703G	4,0	L004 - Química Analítica	CCT	18
547	Ampliación de análisis sensorial	OPT	4	Anual	GL	703G	7,0	L025 - Sala de Análisis Sensorial (Sala de Catas)	CCT	22
567	Gestión de residuos	OB	4	2S	GL	703G-802G	1,0	LS2002 - Ingeniería Agroforestal: Medio Ambiente	CCT	18
468	Topografía, cartografía y SIG	OPT	4	2S	GL	703G-802G	1,0	AMP-L203 - Diseño Industrial y Topografía	Politécnico	24

Grado en Enología

Cód.Asig.	Denominación asignatura	Tipo	Cur	Sem	Activ	Titulaciones	ECTS	Espacio	Edificio	Plazas SPRL
541	Análisis instrumental II	OPT	4	2S	GL	702G-703G	1,6	L004 - Química Analítica	CCT	18
569	Procesos tecnológicos	OPT	4	2S	GL	703G-802G	2,0	L123 - Tecnología de los Alimentos	CCT	16