

**GRADO EN ENOLOGÍA CURSO 2019-2020**  
**CRONOGRAMA GENERAL**  
**TERCER CURSO PRIMER CUATRIMESTRE**

Listado profesores

<b>1ER CUATRIMESTRE- 3er Curso</b>		
ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	Daniel Sancho Rincón	dsancho@iaf.uva.es
GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	Almudena Gómez Ramos	almgomez@iaf.uva.es
	Asier Sanz Rojo	asiersr@iaf.uva.es
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	Encarnación Fernández	<a href="mailto:effernan@iaf.uva.es">effernan@iaf.uva.es</a>
	Josefina Vila Crespo	<a href="mailto:jvila@pat.uva.es">jvila@pat.uva.es</a>
	María del Álamo Sanza	maria.alamo.sanza@uva.es
VITICULTURA	Pedro Martín Peña	pmartinp@pvs.uva.es
	María Rosa González García	mrgonz@pvs.uva.es

GE: Gestión de empresas y normativa vitivinícola

VIT: Viticultura

PIE: Prácticas Integradas de Enología

AS: Análisis sensorial de vinos

S <sup>a</sup>	Fechas	<b>Actividades (cuestionarios, problemas, trabajos orales y escritos, salidas, etc.)</b> <b>(deben figurar tanto las fechas de propuesta de la actividad como de recogida de tareas y la <u>CARGA DE TRABAJO (en horas) del alumno</u>)</b>	<b>Pruebas o exámenes</b> <b>(programados fuera de parciales o finales fijados por el centro).</b> <b>Si fuese posible, indicar qué materia es objeto de la prueba</b>
1	9-13 Sept	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Fecha de la propuesta a los alumnos: 9-9-2019  Fecha de entrega de la actividad: 12-12-2019  Nombre de la actividad: Trabajo Monográfico D.O  Descripción breve: Realizar una memoria y una presentación sobre una DO Española  Tiempo trabajo del alumno: 20 horas</p> <p>Nombre asignatura: Prácticas Integradas de Enología  Fecha de la propuesta a los alumnos: 17-09-2019  Fecha de entrega de la actividad: 16-12-2019 a las 16:00 h.  Nombre de la actividad: Memoria individual  Descripción breve: Memoria individual de las prácticas realizadas  Tiempo trabajo del alumno: 20 horas</p> <p>Nombre asignatura: Prácticas Integradas de Enología  Fecha de la propuesta a los alumnos: 17-09-2019  Fecha de entrega de la actividad: 16-12-2019 de 16:00 a 19:00 h.  Nombre de la actividad: Exposición  Descripción breve: Exposición en grupo de las prácticas realizadas  Tiempo trabajo del alumno: 5 horas</p>	<p>Nombre asignatura:  Fecha del prueba:  Materia objeto de la prueba:</p>
2	16-20 Sept		
3	23-27 Sept	<p>VIT 1: Problema de clima. Descripción breve:  Interpretación de constantes vitícolas. Tiempo trabajo del alumno: 1,5 horas. Propuesta: 24 de septiembre. Entrega: 2 de octubre.</p>	
4	30Sep-4 Oct	<p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola  Fecha de la propuesta a los alumnos: 4 oct  Fecha de entrega de la actividad: 3/10/2018</p>	

		<p>Nombre de la actividad: análisis legislación  Descripción breve: Búsqueda de legislación nacional y europea sobre autorizaciones de plantación  Tiempo trabajo del alumno: 4 horas</p>	
5	7-11 Oct	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 1 (15 min. 10 Jueves 13 h.)  <b>CONDADO DE HUELVA</b></p> <p>VIT 2: Nombre: Material vegetal. Descripción breve: Aptitudes agronómicas de variedades y portainjertos de vid. Tiempo trabajo del alumno: 2 horas. Propuesta: 8 de octubre. Entrega: 15 de octubre.</p> <p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola  Fecha de la propuesta a los alumnos:7 oct  Fecha de entrega de la actividad: 11 oct  Nombre de la actividad: primer avance análisis financiero bodega  Descripción breve: presentación de cálculo del fondo de maniobra  Tiempo trabajo del alumno: 4 horas</p>	<p>Nombre asignatura: Prácticas Integradas de Enología  Fecha del prueba: 07-10-2019  Materia objeto de la prueba: Test participación activa de cada una de las partes de la asignatura (Tecnología, Analítica y Microbiología)</p>
6	14-18 Oct	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 2 (15 min. 17 Jueves 13 h.)  <b>JEREZ</b></p>	
7	21-25 Oct	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 3 (15 min. 24 Jueves 13 h.)  <b>PLA DE BAGES</b></p>	
8	28 Oct - 1 Nov 1(V) Nov festivo	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 4 (15 min. 31 Jueves 13 h.)  <b>MONDEJAR</b></p>	
9	4-8 Nov	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 5 (15 min. 7 Jueves 13 h.)  <b>SIERRAS DE MALAGA</b></p> <p>VIT 3: Control. Descripción breve: Prueba escrita sobre la materia impartida hasta la semana anterior (no libera materia para el examen de la asignatura). Fecha: 6 de noviembre.</p> <p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola  Fecha de la propuesta a los alumnos:5 Nov  Fecha de entrega de la actividad: 10/11/2018  Nombre de la actividad: Funcionamiento de las autorizaciones de plantación  Descripción breve: trabajo individual en el que se reflexiona sobre un texto  Tiempo trabajo del alumno: 2 horas</p>	<p>Nombre asignatura: Prácticas Integradas de Enología  Fecha del prueba: 8-11-2019  Materia objeto de la prueba: Test participación activa de cada una de las partes de la asignatura (Tecnología, Analítica y Microbiología)</p>
10	11-15 Nov	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos  Exposición Grupo 6 (15 min. 14 Jueves 13 h.)  <b>EMPORDA</b></p> <p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola  Fecha de la propuesta a los alumnos:12 nov  Fecha de entrega de la actividad: 14 nov  Nombre de la actividad: realización de un cuadro amortizativos  Descripción realización en Excel de un cuadro amortizativo  Tiempo trabajo del alumno: 4 horas</p>	

11	18-22 Nov	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos Exposición Grupo 7 (15 min. 21 Jueves 13 h.) <b>ARRIBES</b></p> <p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola Fecha de la propuesta a los alumnos:23 nov Fecha de entrega de la actividad: Nombre de la actividad: taller funcionamiento libros de registro Descripción breve:taller llevado a cabo por el profesor Carlos Martín Lobera Tiempo trabajo del alumno: 10 horas</p>	
12	25-29 Nov	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos Exposición Grupo 8 (15 min. 28 Jueves 13 h.) <b>ALAVA-ARABAKO TXAKOLINA</b></p> <p>VIT 4. Cuestionario. Descripción breve: Cuestionario y comentario crítico sobre un trabajo de investigación en relación a las técnicas de cultivo de la vid. Tiempo trabajo del alumno: 1,5 horas. Propuesta: 26 de noviembre. Realización: 3 de diciembre</p> <p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola Fecha de la propuesta a los alumnos:29 nov Fecha de entrega de la actividad: Nombre de la actividad: Presentación del trabajo final sobre el análisis financiero de una bodega Descripción breve: Tiempo trabajo del alumno:15 horas</p>	
13	2-6 Dic 6 (V) Dic festivo	<p>Nombre asignatura: Análisis sensorial de vinos Exposición Grupo 9 (15 min. 5 Jueves 13 h.) <b>TIERRA DE LEON</b></p>	<p>Nombre asignatura:Normativa Fecha del prueba: 29 nov Materia objeto de la prueba: Test de seguimiento de todos los contenidos revisados en la asignatura de normativa vitivinícola</p>
14	9-13 Dic 9 (L) Dic festivo	<p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola Fecha de la propuesta a los alumnos:10 dic Fecha de entrega de la actividad: 15 diciembre Nombre de la actividad: taller solicitud de una subvención Descripción breve: taller realizado en clase y finalizado en casa para aprender a elaborar una solicitud de subvención Tiempo trabajo del alumno: 5 horas</p>	<p>Entrega memorias (hasta el 12 de Dic.)</p>
15	16-20 Dic	<p>Nombre asignatura: Gestión de empresas y normativa vitivinícola Fecha de la propuesta a los alumnos:12 diciembre Fecha de entrega de la actividad: 12 diciembre Nombre de la actividad: presentación trabajo en clase sobre el funcionamiento de una DO Descripción breve: presentación en grupo Tiempo trabajo del alumno: 15 horas</p>	