# GRADO EN ENOLOGÍA
## CURSO 2023-2024
## CRONOGRAMA GENERAL
## TERCER CURSO - SEGUNDO CUATRIMESTRE
## (12 de febrero – 24 de mayo de 2024)

| ASIGNATURAS | Profesores responsables | E-mail |
|---|---|---|
| BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II | Josefina Vila Crespo | josefinamaria.vila@uva.es |
| | Raúl Moyano Gracia | raul.moyano@uva.es |
| PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA | Pedro Martín Peña | pedro.martin.pena@uva.es |
| | María Rosa González García | mariarosa.gonzalez@uva.es |
| | Marie Azuara Mora, | marie.azuara@uva.es |
| PROTECCIÓN DEL VIÑEDO | María Rosa González García | mariarosa.gonzalez@uva.es |
| | Fernando Manuel Alves Santos | fmalsa@uva.es |
| TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II | José Manuel Rodríguez | josemanuel.rodriguez@uva.es |
| | Ana María Martínez | anamaria.martinez.gil@uva.es |
| CATASTRO | Eliecer Herrero Llorente | eliecer.herrero@uva.es |
| DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR | Mª de los Ángeles San Millán Vallina | asanmi@uva.es |
| | Luis José Ortiz Sanz | lortiz@uva.es |
| SEGURIDAD Y SALUD LABORAL | Raúl Araujo Torres | raul.araujo@uva.es |

| Semana | Fechas | Actividades propuestas<br>**Indicar**<br>- semana que se propone la actividad<br>- semana que se recoge la actividad<br>- horas de trabajo para el alumno | Pruebas o exámenes<br>(fuera de los exámenes fijados por Junta de Centro) |
|---|---|---|---|
| **1** | 12 – 16 febrero | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>**FECHA DE PROPUESTA: 15-02-2024**<br>Nombre: Trabajo individual de curso<br>Descripción breve: Estudio técnico / revisión bibliográfica<br>Tiempo de trabajo del alumno: 25 h<br>**Entrega de la propuesta del alumno: hasta 1-03-2024**<br>**FECHA DE RECOGIDA: 16-05-2024**<br><br>**BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>**Actividades de evaluación continua:**<br>Actividad propuesta: Feria SIEB<br>- semana que se propone la actividad: Semana 1<br>- semana que se recoge la actividad: Semana 5 (13-03-24)<br>- horas de trabajo para el alumno: 4 horas<br>Actividad propuesta: charla corcho<br>- semana que se propone la actividad: Semana 1<br>- semana que se realiza la actividad: semana 9 (17-04-24)<br>- horas de trabajo para el alumno: 2 horas<br>Actividad propuesta: Jornada ENOBIOTEC<br>- semana que se propone la actividad: Semana 1<br>- semana que se entrega la actividad: Semana 14 (22-05-24)<br>- horas de trabajo para el alumno: 6 horas<br>Actividad propuesta: exposición de un tema<br>- semana que se propone la actividad: Semana 1<br>- semana que se recoge la actividad: cada grupo cuando toque, se asignan la semana 1<br>- horas de trabajo para el alumno: 16 horas | |
| **2** | 19 – 23 febrero | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>**FECHA DE PROPUESTA: 22-02-2024**<br>Nombre: Estudio de fechas de brotación y fertilidad de yemas | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Descripción breve: Experimento de estaquillado para estudiar fenología y fertilidad de variedades de vid.<br>Tiempo de trabajo del alumno: 5 horas<br>**FECHA DE RECOGIDA: 25-04-2024** | |
| **3** | 26 febrero – 1 marzo | | |
| **4** | 4 – 8 marzo | | |
| **5** | 11 – 15 marzo | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>**FECHA DE PROPUESTA: 14-03-2024**<br>Nombre: Controles de vigor en el viñedo<br>Descripción breve: Controles de madera de poda<br>Tiempo de trabajo del alumno: 2 horas<br>**FECHA DE RECOGIDA: 21-03-2024**<br><br>**TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II**<br>FECHA DE PROPUESTA: 12 de marzo<br>Nombre: Taller recursos bibliográficos | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>13 Entregable online SIEB |
| **6** | 18 – 22 marzo | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>**FECHA DE PROPUESTA: 21-03-2024**<br>Nombre: Seguimiento fenológico<br>Descripción breve: Seguimiento en campo de prácticas<br>Tiempo de trabajo del alumno: 8 horas<br>**FECHA DE RECOGIDA: 23-05-2024**<br><br>PROTECCIÓN DEL VIÑEDO<br>FECHA DE PROPUESTA: 18-03-2024<br>Nombre: Tarea 1<br>Descripción breve: Cuestionario sobre un tema en relación a la protección del viñedo<br>Tiempo de trabajo del alumno: 2 h<br>Realización: 08-4-2024<br><br>**TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II**<br>Exposición: lunes, 18 de marzo<br>Seminario: Técnicas emergentes en la elaboración de vinos<br>Tiempo de trabajo del alumno: 10 h | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>22 marzo Entrega informe práctica 1 |
| **VACACIONES DE SEMANA SANTA DEL 25 DE MARZO AL 2 DE ABRIL** | | | |
| **7** | 1 – 5 abril<br>1 y 2 festivos | | |
| **8** | 8 – 12 abril | PROTECCIÓN DEL VIÑEDO<br>FECHA DE PROPUESTA: 8-04-2024<br>Nombre: Tarea 2<br>Descripción breve: Desarrollo de un tema en relación a la protección del viñedo<br>Tiempo de trabajo del alumno: 10 h<br>FECHA DE RECOGIDA: 06-05-2024. Exposición 8-05-2024 | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>10 abril Examen parcial<br>(Actualización, 5/03/2024) |
| **9** | 15 – 19 abril | | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>17 Charla corcho |
| **10** | 22 – 26 abril<br>23 abril | **TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II**<br>Actividad: Jornada en avances en técnicas enológicas<br>Viernes 26 de abril, de 9-14 h.<br>Recogida de trabajo: 6 de mayo<br>Tiempo de trabajo del alumno: 10 h | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **11** | 29 abril – 3 mayo<br>1 festivo | | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>29 abril Entrega informe práctica 2 |
| **12** | 6 – 10 mayo | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>**FECHA DE PROPUESTA: 9-05-2024**<br>Nombre: Calibrado de maquinaria de tratamientos<br>Descripción breve: Pruebas de calibrado de atomizador<br>Tiempo de trabajo del alumno: 1 hora<br>**FECHA DE RECOGIDA: 16-05-2024** | |
| **13** | 13 – 17 mayo<br>13 festivo | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>Nombre: Viaje de practicas<br>Descripción breve: Visita de explotaciones vitícolas, centros de investigación, etc.<br>**FECHA: 16-05-2024** | |
| **14** | 20 – 24 mayo | **PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**<br>Nombre: Exposición de trabajos de curso<br>Descripción breve: Exposición oral en clase de trabajos de curso<br>Tiempo de trabajo del alumno: 1 hora<br>**FECHA: 23-05-2024** | **BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II**<br>22 Entregable online ENOBIOTEC<br>27 mayo Entrega informe práctica 3 |
| | | **TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II**<br>Actividad: Entrega memoria de prácticas<br>Recogida de trabajo, 31 de mayo.<br>Tiempo de trabajo del alumno: 20 h. | |