



COMIENZO DE CLASES: 9 de septiembre de 2024

COORDINADORA CURSO: Prof. Daphne López Marcos

FINALIZACIÓN DE CLASES: 20 de diciembre de 2024

daphne.lopez@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50	ESTADÍSTICA	MATEMÁTICAS	MATEMÁTICAS	BIOLOGÍA	
De 10:00 a 10:50	ESTADÍSTICA	QUÍMICA	QUÍMICA	ESTADÍSTICA	
De 11:10 a 12:00	MATEMÁTICAS	GESTIÓN Aula 35	FÍSICA	ESTADÍSTICA	
De 12:10 a 13:00	GESTIÓN Aula 35	GESTIÓN Aula 35	FÍSICA	MATEMÁTICAS	
De 13:10 a 14:00	GESTIÓN Aula 35	QUÍMICA (6 semanas) BIOLOGÍA (6 semanas)	BIOLOGÍA	FÍSICA Teoría/Prácticas (Según cronograma de la asignatura)	
De 14:10 a 15:00					
De 15:10 a 16:00		QUÍMICA Laboratorio de Química	BIOLOGÍA Laboratorio de Biología		
De 16:10 a 17:00					
De 17:10 a 18:00					

AULA 37 (EDIFICIO E)



COMIENZO DE CLASES: 10 de febrero de 2025

FINALIZACIÓN DE CLASES: 23 de mayo de 2025

COORDINADORA CURSO: Prof. Daphne López Marcos

daphne.lopez@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50	BIOLOGÍA	EDAFOLOGÍA Semanas 1 a 5: Aula	QUÍMICA	BIOLOGÍA Laboratorio de Biología (Semanas impares)	BIOLOGÍA
De 10:00 a 10:50	FÍSICA	Semanas 6 y siguientes: laboratorio de suelos	EDAFOLOGÍA		MATEMÁTICAS
De 11:10 a 12:00	FÍSICA		EDAFOLOGÍA	QUÍMICA	
De 12:10 a 13:00	MATEMÁTICAS	QUÍMICA Laboratorio de Química	BIOQUÍMICA (1º E+I)	FÍSICA	QUÍMICA (6 semanas)
De 13:10 a 14:00	BIOQUÍMICA (1º E+I)			FÍSICA (Prácticas según cronograma asignatura)	
De 14:10 a 15:00					
De 15:10 a 16:00					
De 16:10 a 17:00		BIOQUÍMICA (1º E+I)			
De 17:10 a 18:00		Laboratorio de Bioquímica (Semanas impares)			
Las asignaturas sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I)					

AULA 37 (EDIFICIO E)



COMIENZO DE CLASES: 9 de septiembre de 2024

FINALIZACIÓN DE CLASES: 20 de diciembre de 2024

COORDINADOR CURSO: Prof. Rubén del Barrio Galán

ruben.barrio@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50		QUÍMICA ENOLÓGICA (2º E+)	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	QUÍMICA ENOLÓGICA (2º E+) Laboratorio Grupo 2	Recuperación de Clases Viajes Programados (Según cronograma de curso)
De 10:00 a 10:50		ANÁLISIS SENSORIAL (2º E+)			
De 11:10 a 12:00	OPERACIONES BÁSICAS		MICROBIOLOGÍA (2º E+, 2ºA+, 2º I) Aula 15	QUÍMICA ENOLÓGICA (2º E+) Laboratorio Grupo 1	
De 12:10 a 13:00		OPERACIONES BÁSICAS			
De 13:10 a 14:00	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL		QUÍMICA ENOLÓGICA (2º E+)	ANÁLISIS SENSORIAL (2º E+) Sala de Catas	
De 14:10 a 15:00			QUÍMICA ENOLÓGICA (2º E+) (10 semanas)		
De 15:10 a 16:00					
De 16:10 a 17:00		MICROBIOLOGÍA (2º E+, 2ºA+, 2º I) Aula 15			
De 17:10 a 18:00					

Las asignaturas sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+)

AULA 37 B (EDIFICIO E)
MICROBIOLOGÍA AULA 15 (AULARIO YUTERA)



COMIENZO DE CLASES: 10 de febrero de 2025

FINALIZACIÓN DE CLASES: 23 de mayo de 2025

COORDINADOR CURSO: RUBÉN DEL BARRIO GALÁN

ruben.barrio@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50			ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO (2º E+I)	ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO (2º E+I) Laboratorio Grupo 1	BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE VID (3º E+I) Teoría/Prácticas
De 10:00 a 10:50		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I (3º E+I)			
De 11:10 a 12:00		BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE VID (3º E+I)	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA (2º E+I)	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA (2º E+I) Laboratorio	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I (3º E+I)
De 12:10 a 13:00					
De 13:10 a 14:00		ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO (2º E+I)			Recuperación de Clases
De 14:10 a 15:00			ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO Laboratorio Grupo 2		Viajes Programados
De 15:10 a 16:00		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I (3º E+I) Grupo 1		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I Prácticas: 12 semanas Laboratorio Grupo 2	(Según cronograma de curso)
De 16:10 a 17:00		Prácticas: 12 semanas Laboratorio			
De 17:10 a 18:00					
De 18:10 a 19:00					

Las asignaturas y grupos con fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I)

AULA 37 B (EDIFICIO E)



COMIENZO DE CLASES: 9 de septiembre de 2024

FINALIZACIÓN DE CLASES: 20 de diciembre de 2024

COORDINADOR CURSO: Prof. José Manuel Rodríguez Nogales

josemanuel.rodriguez@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50	INGENIERÍA ENOLÓGICA	GESTIÓN Y NORMATIVA EMPRESA (4º E+I)	GESTIÓN Y NORMATIVA EMPRESA (4º E+I)	INGENIERÍA ENOLÓGICA (11 semanas)	PRÁCTICAS INT. DE ENOLOGÍA (*) (4º E+I)
De 10:00 a 10:50					
De 11:10 a 12:00	VITICULTURA (4º E+I)	VITICULTURA (4º E+I)	VITICULTURA (4º E+I)	GESTIÓN Y NORMATIVA EMPRESA (4º E+I)	
De 12:10 a 13:00					
De 13:10 a 14:00		PRÁCTICAS INT. DE ENOLOGÍA (*) (4º E+I) 3 semanas		PRÁCTICAS INT. DE ENOLOGÍA (*) (4º E+I) (3 semanas)	
De 14:10 a 15:00					
De 15:10 a 16:00	PRÁCTICAS INT. DE ENOLOGÍA (*) (4º E+I)				
De 16:10 a 17:00			PRÁCTICAS INT. DE ENOLOGÍA (*) (4º E+I) 3 semanas	INGENIERÍA ENOLÓGICA Grupo 2 (3 semanas) Laboratorio	
De 17:10 a 18:00		INGENIERÍA ENOLÓGICA Grupo 1 (3 semanas) Laboratorio			
De 18:10 a 19:00					
De 19:10 a 20:00					

Las asignaturas y grupos sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I)

(*) La impartición de la asignatura Prácticas Integradas de Enología comenzará el día de la vendimia (**con asistencia obligatoria**), cuya fecha es variable en función de la meteorología anual, pudiendo adelantarse varias semanas con respecto al inicio oficial del curso de la UVa. En caso de que la vendimia comenzara después del inicio del cuatrimestre, habrá una semana cero. Estos detalles quedarán explicados en toda su dimensión por las áreas responsables de esta asignatura.

AULA 43 (EDIFICIO E)



COMIENZO DE CLASES: 10 de febrero de 2025

FINALIZACIÓN DE CLASES: 23 de mayo de 2025

COORDINADOR CURSO: Prof. José Manuel Rodríguez Nogales

josemanuel.rodriguez@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
De 9:00 a 9:50		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II (4º E+I)	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II (3º E+I)	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA (4º E+I)	Recuperación de Clases Viajes Programados	
De 10:00 a 10:50	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II (4º E+I) Grupo 1	ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO 11 semanas	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (4º E+I)	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA (4º E+I) Grupo 1		PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA (4º E+I) Grupo 2
De 11:10 a 12:00						
De 12:10 a 13:00	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (4º E+I)					
De 13:10 a 14:00		AHORRO Y EFICIENCIA 11 semanas Aula 42	CATA DE VINOS I 11 semanas Sala de catas			
De 14:10 a 15:00						
De 15:10 a 16:00						
De 16:10 a 17:00	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II (4º E+I) Grupo 2	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II (3º E+I) Prácticas		TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO 11 semanas Aula 10		
De 17:10 a 18:00						
De 18:10 a 19:00						
De 19:10 a 20:00						

Las asignaturas y grupos sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I).
Los estudiantes del PDT EnoFood forman parte del grupo 1 de cada asignatura.

OPTATIVIDAD: 6 ECTS

AULA 31B (EDIFICIO VERDE)



4º CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE

PRÁCTICAS EN EMPRESA: desde agosto de 2024 hasta el 22/10/2024

COORDINADORA CURSO: Prof. Violeta Ruipérez Prádanos

DOCENCIA: desde el 23/10/2024 hasta el 20 /12/2024

violeta.ruiperez@uva.es

HORA	LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
De 9:00 a 9:50	INGLÉS TÉCNICO ENOLÓGICO Aula 39, edificio E 8 semanas	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA 8 semanas	INGLÉS TÉCNICO ENOLÓGICO Aula 39, edificio E 8 semanas	MARKETING VITIVINÍCOLA 2,5 horas			
De 10:00 a 10:50					GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID (5º E+I)	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID (5º E+I)	
De 11:10 a 12:00							
De 12:10 a 13:00							
De 13:10 a 14:00	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL M.A. (3º E+I)		CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL M.A. (3º E+I)	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL M.A. (3º E+I)	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL M.A. (3º E+I)		
De 14:10 a 15:00							
De 15:10 a 16:00				MARKETING VITIVINÍCOLA			
De 16:10 a 17:00			GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID (5º E+I) 6 horas				
De 17:10 a 18:00							
De 18:10 a 19:00							
De 19:10 a 20:00							

Las asignaturas y grupos sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I)

OPTATIVIDAD: 6 ECTS

AULA 11 (AULARIO YUTERA)



COMIENZO DE CLASES: 10 de febrero de 2025

COORDINADORA CURSO: Prof. Violeta Ruipérez Prádanos

FINALIZACIÓN DE CLASES: 23 de mayo de 2025

violeta.ruiperez@uva.es

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
De 9:00 a 9:50					Recuperación de Clases
De 10:00 a 10:50	CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA				
De 11:10 a 12:00		CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II Sala de catas 11 semanas	FITOPATOLOGÍA (3º A) Prácticas Grupo 1 Laboratorio	FITOPATOLOGÍA (3º A)	VIAJE TÉCNICO (1 Semana)
De 12:10 a 13:00	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS 11 semanas				
De 13:10 a 14:00		DISEÑO DE BODEGAS 11 semanas	CULTURA VITIVINÍCOLA (4º E+I)	CULTURA VITIVINÍCOLA (4º E+I)	
De 14:10 a 15:00					
De 15:10 a 16:00					
De 16:10 a 17:00	DESTILADOS (AULA 37, EDIFICIO E) 11 semanas	CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENT (AULA 37, EDIFICIO E)			
De 17:10 a 18:00					
De 18:10 a 19:00		VINIFICACIONES ESPECIALES (AULA 37, EDIFICIO E) 11 semanas			
De 19:10 a 20:00					
Las asignaturas y grupos sobre fondo rosa se imparten en el curso indicado entre paréntesis del PDT EnoFood (E+I)					

OPTATIVIDAD: 12 ECTS

AULA 11 (AULARIO YUTERA)