

Prácticas

Grado en Enología

Curso 2025-26

Grado en Enología

Curso 2025-26

Septiembre 2025

1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
8 Bodega	9 Bodega	10 Bodega	11 Bodega	12 Bodega
15 Bodega	16 Bodega	17 Bodega	18 Bodega	19 Bodega
22 Biología (t, 1.5h); G.1,2,3 Enología I (t, 4h)	23 Biología (t, 1.5h); G.1,2,3 Enología I (t, 4h)	24 Enología I (t, 4h)	25 Enología I (t, 4h)	26
29 Biología (t, 1.5h); G.1,2,3	30 Biología (t, 1.5h); G.1,2,3			

1^{er} Curso

2^o Curso

3^{er} Curso

4^o Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Octubre 2025

1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1	2	3
6 Biología (t, 1.5h); G.1,2,3	7	8 Física (t, 2h): G.1,2	9	10
13 Bases Tecnológicas (t, 4h)	14 Bases Tecnológicas (t, 4h)	15 Bases Tecnológicas (t, 4h)	16 Bases Tecnológicas (t, 4h)	17
20 Análisis químico enológico (t, 4h)	21 Análisis químico enológico (t, 4h)	22 Análisis químico enológico (t, 4h)	23 Análisis químico enológico (t, 4h)	24 Análisis químico enológico (m, 4h)
27	28	29	30	31

1^{er} Curso

2^o Curso

3^{er} Curso

4^o Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Noviembre 2025

1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Química orgánica (t, 4h)	4 Química orgánica (t, 4h)	5 Edafología (t, 3h); G.1 Química orgánica (t, 4h)	6 Química orgánica (t, 4h)	7
10 Microbiología (t, 3h)	11 Microbiología (t, 3h)	12 Edafología (t, 3h); G.2 Microbiología (t, 3h)	13 Microbiología (t, 3h)	14 Viaje prácticas Fund. Enología/Viticultura I (m)* Microbiología (m, 3h)
17 Composición y evolución del vino (t, 4h)	18 Composición y evolución del vino (t, 4h)	19 Edafología (t, 3h); G.1 Composición y evolución del vino (t, 4h)	20 Física (t, 4h); G.1 Composición y evolución del vino (t, 4h)	21
24 Física (t, 4h); G.1	25 Física (t, 4h); G.1	26 Edafología (t, 3h); G.2	27 Física (t, 4h); G.2	28 Seminario Biología I (t, 2h)

1^{er} Curso

2^o Curso

3^{er} Curso

4^o Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Diciembre 2025

1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Física (t, 4h); G.2 Biotecnología enológica (t, 3h)	2 Física (t, 4h); G.2 Biotecnología enológica (t, 3h)	3 Biotecnología enológica (t, 3h)	4 Biotecnología enológica (t, 3h)	5
8	9 Química I (t, 5h) Protección del viñedo (t, 4h) Análisis Sensorial II (t, 4h, sala catas)	10 Química I (t, 5h) Protección del viñedo (t, 4h) Análisis Sensorial II (t, 4h, sala catas)	11 Química I (t, 5h) Protección del viñedo (t, 4h) Análisis Sensorial II (t, 4h, sala catas)	12 Protección del viñedo (m, 4h) Análisis Sensorial II (m, 4h, sala catas)
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26

1^{er} Curso

2^o Curso

3^{er} Curso

4^o Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Febrero 2026

2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6 Viaje/prácticas Tecnología enológica*
9 Seguridad alimentaria en la ind. enológica (t, 4h)	10 Seguridad alimentaria en la ind. enológica (t, 4h)	11 Seguridad alimentaria en la ind. enológica (t, 4h)	12 Ecología e Impacto Ambiental (m); G.1,2,3 Seguridad alimentaria en la ind. enológica (t, 4h)	13
16	17	18	19 Ecología e Impacto Ambiental (m); G.1,2,3	20 Viaje/prácticas Tecnología enológica*
23 Análisis sensorial I (t, 3h)	24 Análisis sensorial I (t, 3h)	25 Análisis sensorial I (t, 3h)	26 Análisis sensorial I (t, 3h)	27 Análisis sensorial I (t, 3h)

1º Curso

2º Curso

3º Curso

4º Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Marzo 2026

2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Enología II (t, 4h)	3 Enología II (t, 4h)	4 Enología II (t, 4h)	5 Ecología e Impacto Ambiental (m); G.1,2,3 Enología II (t, 4h)	6
9 Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	10 Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	11 Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	12 Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	13 Viaje/prácticas Tecnología enológica*
16 Bioquímica (t, 3h) Caracterización y gestión de residuos (t, 3h)	17 Bioquímica (t, 3h) Caracterización y gestión de residuos (t, 3h)	18 Bioquímica (t, 3h) Caracterización y gestión de residuos (t, 3h)	19 Bioquímica (t, 3h) Caracterización y gestión de residuos (t, 3h)	20 Caracterización y gestión de residuos (t, 3h)
23	24	25	26	27 Viaje Biología II
30	31			

1^{er} Curso

2º Curso

3^{er} Curso

4º Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Abril 2026

2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1	2	3
6	7	8 Tecnología enológica (t, 2h)	9	10 Bioquímica (m, 3h)
13 Seminario Biología II (t, 3h) Operaciones básicas II (t, 3h)	14 Operaciones básicas II (t, 3h)	15 Operaciones básicas II (t, 3h)	16 Operaciones básicas II (t, 3h)	17 Operaciones básicas II (m, 3h)
20 Seminario Biología II (t, 3h)	21	22	23 Ecología e Impacto Ambiental (m); G.1,2,3	24 Viaje Biología II
27	28	29	30	

1º Curso

2º Curso

3º Curso

4º Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.

Grado en Enología

Curso 2025-26

Mayo 2026
2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1
4 Química II (t, 5 h)	5 Química II (t, 5 h)	6 Química II (t, 5 h)	7 Ecología e Impacto Ambiental (m); G.1,2,3	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29

1^{er} Curso

2º Curso

3^{er} Curso

4º Curso

* Las fechas de los viajes de prácticas son orientativas y pueden sufrir modificaciones.