



LEYENDAS HORARIOS ENOLOGÍA CURSO 2009/2010

GRUPOS

Los grupos se denominan por un código de tres caracteres, indicando el primero el curso (1 ó 2), el segundo el cuatrimestre (A o B) y el tercero la titulación:

E Licenciatura en Enología

NOTA:

- Las clases de teoría (**TA**) y prácticas de aula (**PA**) se impartirán en las aulas indicadas para cada grupo (margen superior derecho), excepto en aquellos casos en los que se indique otra aula en el horario de la asignatura.
- Las prácticas de laboratorio (**PL**) se realizarán en los lugares que indicará el profesor en cada caso.
- Las prácticas informáticas (**PI**) se realizarán en las aulas 1.2 o 1.3

Cuatr	(Tipo)	Código	ASIGNATURAS IMPARTIDAS	Clave
1.A	E(T)	6528	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	BEN
1.A	E(T)	6530	CULTURA VITIVINÍCOLA	CUVI
1.A	E(T)	6531	ECONOMÍA VITIVINÍCOLA	ECVI
1.A	E(T)	6534	QUÍMICA ENOLÓGICA I	QUEI
1.A	E(T)	6536	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA I	TENI
1.A	E(T)	6538	VITICULTURA I	VITI
1.B	E(T)	6529	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	MCEN
1.B	E(T)	6533	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	NYL
1.B	E(T)	6532	GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	GEM
1.B	E(T)	6535	QUÍMICA ENOLÓGICA II	QUEII
1.B	E(T)	6537	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA II	TENII
1.B	E(T)	6539	VITICULTURA II	VITII
2.A	E(T)	6540	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	PIE
2.A	E(U)	6543	ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA	ANSC
2.A	E(U)	6544	DISEÑO DE BODEGAS	DDB
2.A	E(U)	6545	POLÍTICA Y COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL VITIVINÍCOLA	PCIV
2.A	E(O)	6552	INSTALACIONES TÉRMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	ITIE
2.A	E(O)	6556	EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO DE VERTIDOS EN INDUSTRIAS VITÍCOLAS Y DERIVADOS	ETV
2.A	E(O)	6568	MAQUINARIA PARA VITICULTURA	MPV
2.A	E(O)	6572	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE BODEGAS	DEB
2.B	E(T)	6541	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	PIV
2.B	E(T)	6542	PRÁCTICUM	
2.B	E(O)	6547	GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA Y VINOS DEL MUNDO	GVVM
2.B	E(O)	6548	GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS VINOS	GCCV
2.B	E(O)	6550	ELABORACIONES ESPECIALES, DESTILADOS, LICORES Y DERIVADOS	EESP
2.B	E(O)	6551	COLOR Y ASPECTO EN LOS VINOS	CAV
2.B	E(O)	6555	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	CEV
2.B	E(O)	6558	PRODUCCIÓN INTEGRADA	PIN
2.B	E(O)	6559	MICOLOGÍA VITÍCOLA Y BACTERIOLOGÍA. FITOPATOLOGÍA DE LA VID	MVBF
B	LE	5366	VALENCIANO TÉCNICO	VAL
B	LE	6340	VEGETATION AND USES OF SOIL	VUS
B	LE	5637	AMPLIACIÓN DE INGLÉS	AMIN
2.A	LE	4287	GENETICS AND PLANT BREEDING*	GYMV
2.A	LE	4739	FOOD ANALYSIS*	ANA
3.B	LE	4425	MOUNTAIN CROPS*	CUM
2.B	LE	4738	INDUSTRIAL CROPS*	CIND
B	LE	7590	PREPARATION FOR INTERNATIONAL STUDY II	PFIS
B	LE	7589	INTERNATIONAL SEMINARS IN LIFE SCIENCES II	ISLS
B	LE	6559	MYCOLOGY AND BACTERIOLOGY I IN VITICULTURE. PHYTOPATHOLOGY OF VINES	MVBF
B	LE	4774	DESHIDRATATION OF PRODUCTS FROM THE FOOD AND AGRICULTURE INDUSTRY	DES
B	LE	7769	GESTIÓN DEL USO PÚBLICO EN ESPACIOS NATURALES Y RURALES	GUPENAR
B	LE	4748	QUÍMICA DE PRODUCTOS NATURALES	QPN

Nota: T (Asig. Troncal); O (Asig. Obligatoria); OP (Asig. Optativa) y LE (Asig. Libre Elección)

Las asignaturas con * corresponden a plazas ofertadas para Libre Elección en inglés en asignaturas de otras titulaciones de I.T. Agrícola.