

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO SEGUNDO CUATRIMESTRE (CURSO 2021/2022)**

SEGUNDO CUATRIMESTRE (FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIAS QUÍMICAS) (Aulario polivalente, aula 1.07) (11 DE FEBRERO A 27 DE MAYO DE 2022)			
	<b>VIERNES desde 11/Febrero a 11/Marzo</b>	<b>VIERNES desde 18/Marzo a 22/Abril</b>	<b>VIERNES desde 29/Abril a 27/Mayo</b>
9 :30 a 11:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
11 :30 a 13:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
13:30 a 14:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
16:00 a 18:00	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
18:00 a 20:00	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)

Además se realizarán otras actividades fuera de ese horario de viernes: visitas a empresas, laboratorio, seminarios, jornadas, congresos etc que se programarán conjuntamente con los alumnos a lo largo del curso