



**2022-23**  
**Prácticas**  
**en el**  
**Grado Enología**

50  
años



Escuela Técnica Superior de  
**Ingenieros Agrónomos**  
Ciudad Real - UCR

Primero Segundo Tercero Cuarto

## Septiembre 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5 BODEGA	6 BODEGA	7 BODEGA	8 BODEGA	9 BODEGA
12 BODEGA	13 BODEGA	14 BODEGA	15 BODEGA	16 BODEGA
19 Enología I (t, 4h)	20 Enología I (t, 4h)	21 Enología I (t, 4h)	22 Enología I (t, 4h)	23
26 Biología (t, 2h)	27 Biología (t, 2h)	28	29	30

**Octubre 2022**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>3</b> Biología (t, 2h)	<b>4</b> Biología (t, 2h)	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>10</b> Biología (t, 2h)	<b>11</b> Biología (t, 2h)	<b>12</b>	<b>13</b> Protección del Viñedo (t, 2h)	<b>14</b>
<b>17</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>18</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>19</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>20</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h) Protección del Viñedo (t, 2h)	<b>21</b> Análisis Químico Enológico (de 9,30 a 13,30h)
<b>24</b> Física Gr 1, 2 (t, 2 h) Microbiología (t, 3h)	<b>25</b> Microbiología (t, 3h)	<b>26</b> Microbiología (t, 3h)	<b>27</b> Protección del Viñedo (t, 2h) Microbiología (t, 3h)	<b>28</b> Microbiología (m, 3h)

## Noviembre 2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
31	1	2 Edafología (t, 3h)	3 Protección del Viñedo (t, 2h)	4
7 Química Orgánica Gr. 1 (t, 4h)	8 Química Orgánica Gr. 1 (t, 4h)	9 Edafología (t, 3h) Química Orgánica Gr. 1 (t, 4h)	10 Química Orgánica Gr. 1 (t, 4h) Protección del Viñedo (t, 2h)	11
14 Química Orgánica Gr. 2 (t, 4h)	15 Química Orgánica Gr. 2 (t, 4h)	16 Edafología (t, 3h) Química Orgánica Gr. 2 (t, 4h)	17 Química Orgánica Gr. 2 (t, 4h) Protección del Viñedo (t, 2h)	18 Viaje de prácticas Fund. Enología/Viticultura I (8,30-14,30)
21 Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	22 Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	23 Edafología (t, 3h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	24 Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	25 Composición y evolución del vino (m, 4h)

**Diciembre 2022**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>28.nov</b> Física Gr. 2 (t, 4h) Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>29.nov</b> Física Gr. 2 (t, 4h) Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>30.nov</b> Física Gr. 2 (t, 4h) Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>1</b> Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>2</b> Biotecnología Enológica (m, 3 h)
5	6	7	8	9
<b>12</b> Química Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>13</b> Química Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>14</b> Química Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>15</b> Protección del Viñedo (t, 2h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>16</b> Análisis sensorial II (m, 3h, sala catas)
<b>19</b> Química Gr.2 (t, 4h)	<b>20</b> Química Gr.2 (t, 4h)	<b>21</b> Química Gr.2 (t, 4h)	<b>22</b>	<b>23</b>

### Enero 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
16	17	18	19	20
23	24	25	26	27

**Febrero 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>30E</b>	<b>31E</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b> Análisis Instrumental (m, 4h)
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b> Análisis Instrumental (m, 4h)
<b>13</b> Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	<b>14</b> Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	<b>15</b> Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	<b>16</b> C y T Medio Ambiente Gr. 1 (8,30-10,00) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (10,00-11,30) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (13,00-14,30) Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	<b>17</b> Análisis Instrumental (m, 4h)
<b>20</b> Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>21</b> Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>22</b> Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>23</b> C y T Medio Ambiente Gr. 1 (8,30-10,00) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (10,00-11,30) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (13,00-14,30) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>24</b> Análisis Instrumental (m, 4h) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).

### Marzo 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>27F</b> Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	<b>28F</b> Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	<b>1</b> Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	<b>2</b> Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	<b>3</b> Análisis sensorial I (m, 3h, sala catas)
<b>6</b> Enología II (t, 4h)	<b>7</b> Enología II (t, 4h)	<b>8</b> Enología II (t, 4h)	<b>9</b> C y T Medio Ambiente Gr. 1 (8,30-10,00) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (10,00-11,30) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (13,00-14,30) Enología II (t, 4h)	<b>10</b> Viaje Tecnología enológica
<b>13</b> Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>14</b> Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>15</b> Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>16</b> Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>17</b>
<b>20</b> Bioquímica Gr. 1 (t, 3h)	<b>21</b> Bioquímica Gr. 1 (t, 3h)	<b>22</b> Bioquímica Gr. 1 (t, 3h)	<b>23</b> Bioquímica Gr. 1 (t, 3h)	<b>24</b> Bioquímica Gr. 1 (m, 3h) Viaje Tecnología enológica
<b>27</b> Operaciones Básicas II (16,00-19,30 h)	<b>28</b> Operaciones Básicas II (16,00-19,30 h)	<b>29</b> Operaciones Básicas II (16,00-19,30 h)	<b>30</b> Operaciones Básicas II (16,00-19,30 h)	<b>31</b> Operaciones Básicas II (9,30-12,30 h)



**Abril 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20 C y T Medio Ambiente Gr. 1 (8,30-10,00) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (10,00-11,30) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (13,00-14,30)	21 Viaje Tecnología enológica
24	25	26	27	28

**Mayo 2023**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4 C y T Medio Ambiente Gr. 1 (8,30-10,00) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (10,00-11,30) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (13,00-14,30)	5
8	9	10	11	12