

50  
años



Escuela Técnica Superior de  
**Ingenieros Agrónomos**  
Castellón de la Plana - UCLM

# 2024-25 Prácticas en el Grado Enología

Primero Segundo Tercero Cuarto

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

Septiembre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>2</b> BODEGA	<b>3</b> BODEGA	<b>4</b> BODEGA	<b>5</b> BODEGA	<b>6</b> BODEGA
<b>9</b> BODEGA	<b>10</b> BODEGA	<b>11</b> BODEGA	<b>12</b> BODEGA	<b>13</b> BODEGA
<b>16</b> Enología I (t, 4h)	<b>17</b> Enología I (t, 4h)	<b>18</b> Enología I (t, 4h)	<b>19</b> Enología I (t, 4h)	<b>20</b>
<b>23</b> Biología (t, 1.5h): Grupos 1, 2 ,3	<b>24</b> Biología (t, 1.5h): Grupos 1, 2 ,3	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>

Octubre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>30En</b> Biología (t, 1.5h): Grupos 1, 2, 3	<b>1</b> Biología (t, 1.5h): Grupos 1, 2, 3	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>7</b> Biología (t, 1.5h): Grupos 1, 2, 3 Bases Tecnológicas (t, 4h)	<b>8</b> Bases Tecnológicas (t, 4h)	<b>9</b> Física Gr 1 + Gr 2 (t, 2 h) Bases Tecnológicas (t, 4h)	<b>10</b> Bases Tecnológicas (t, 4h)	<b>11</b>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>21</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>22</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>23</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>24</b> Análisis Químico Enológico (de 16,00 a 20,00h)	<b>25</b> Análisis Químico Enológico (de 9,30 a 13,30h)

Noviembre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>28</b> Protección del Viñedo (t, 4h)	<b>29</b> Protección del Viñedo (t, 4h)	<b>30</b> Protección del Viñedo (t, 4h)	<b>31</b> Protección del Viñedo (t, 4h)	<b>1</b>
<b>4</b> Química Orgánica (t, 4h)	<b>5</b> Química Orgánica (t, 4h)	<b>6</b> Edafología Gr 1. (t, 3h) Química Orgánica (t, 4h)	<b>7</b> Química Orgánica (t, 4h)	<b>8</b>
<b>11</b> Microbiología (t, 3h)	<b>12</b> Microbiología (t, 3h)	<b>13</b> Edafología Gr.2 (t, 3h) Microbiología (t, 3h)	<b>14</b> Microbiología (t, 3h)	<b>15</b> Viaje de prácticas Fund. Enología/Viticultura I (m) Microbiología (m, 3h)
<b>18</b> Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	<b>19</b> Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	<b>20</b> Composición y evolución del vino (t, 4h)	<b>21</b> Física Gr. 1 (t, 4h) Composición y evolución del vino (t, 4h)	<b>22</b>
<b>25</b> Física Gr. 2 (t, 4h)	<b>26</b> Física Gr. 2 (t, 4h)	<b>27</b> Edafología Gr 1. (t, 3h)	<b>28</b> Física Gr. 2 (t, 4h)	<b>29</b> Seminario Biología I (t, 2h)

Diciembre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>2</b> Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>3</b> Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>4</b> Edafología <b>Gr.2</b> (t, 3h) Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>5</b> Biotecnología Enológica (t, 3 h)	<b>6</b> 
<b>9</b> Química I Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>10</b> Química I Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>11</b> Química I Gr.1 (t, 4h) Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>12</b> Análisis sensorial II (t, 3h, sala catas)	<b>13</b> Análisis sensorial II (m, 3h, sala catas)
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

Enero 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24

Febrero 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<del>27E</del>	28E	29E	30E	31E
3	4	5	6	7 Viaje/Prácticas Tecnología enológica
10 Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	11 Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	12 Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	13 C y T Medio Ambiente Gr. 1 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (m) Seguridad en la Industria Enológica (t, 4h)	14
17	18	19	20 C y T Medio Ambiente Gr. 1 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (m)	21 Viaje/Prácticas Tecnología Enológica
24 Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	25 Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	26 Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	27 Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)	28 Análisis sensorial I (t, 3h, sala catas)

Marzo 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>3</b>  Enología II (t, 4h)	<b>4</b>  Enología II (t, 4h)	<b>5</b>  Enología II (t, 4h)	<b>6</b>  C y T Medio Ambiente Gr. 1 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (m)  Enología II (t, 4h)	<b>7</b>
<b>10</b>  Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>11</b>  Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>12</b>  Destilados y otras bebidas alcohólicas (t, 4h)	<b>13</b>  Destilados y otras bebidas alcohólicas (t9, 4h)	<b>14</b>  Viaje/Práctiacs Tecnología Enológica
<b>17</b>  Bioquímica (t, 3h) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>18</b>  Bioquímica (t, 3h) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>19</b>  Bioquímica (t, 3h) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>20</b>  Bioquímica (t, 3h) Caracterización y Gestión de Residuos (t, 3h).	<b>21</b>  Caracterización y Gestión de Residuos (m, 3h).
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>  Viaje Biología II (9.00-17.00 h)



Abril 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>31M</b> <b>Seminario Biología II (t, 3h)</b>	<b>1</b>	<b>2</b> <b>Tecnología Enológica (t, 2h)</b>	<b>3</b>	<b>4</b> <b>Bioquímica (m, 3h)</b>
<b>7</b> <b>Seminario Biología II (t, 3h)</b> <b>Operaciones Básicas II ((t, 3h)</b>	<b>8</b> <b>Operaciones Básicas II (t, 3h)</b>	<b>9</b> <b>Operaciones Básicas II (t, 3h)</b>	<b>10</b> <b>Operaciones Básicas II (t, 3h)</b>	<b>11</b> <b>Operaciones Básicas II (m, 3h)</b>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b> <b>C y T Medio Ambiente Gr. 1(m)</b> <b>C y T Medio Ambiente Gr. 2 (m)</b> <b>C y T Medio Ambiente Gr. 3 (m)</b>	<b>25</b> <b>Viaje Biología II (9.00-17.00 h)</b>

Mayo 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28M	29M	30	1	2
5	6	7	8 C y T Medio Ambiente Gr. 1 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 2 (m) C y T Medio Ambiente Gr. 3 (m)	9
12	13	14	15	16