



MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO. CURSO 2020--21.

HORARIOS POR CURSO Y CUATRIMESTRE. Junio 2020.

**MÁSTER DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO. CURSO 2020-21. SEGUNDO CUATRIMESTRE**

(FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIAS QUÍMICAS) (Aulario polivalente, aula 0.01)

<b>BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)</b>					
	<b>12 DE FEBRERO DE 2021</b>	<b>19 DE FEBRERO DE 2021</b>	<b>26 DE FEBRERO DE 2021</b>	<b>5 DE MARZO DE 2021</b>	<b>12 DE MARZO DE 2021</b>
9:30-11:30 h	<b>Ana Briones-Teoría</b>	<b>Llanos-Teoría</b>	<b>Ana Briones Teoría</b>	<b>Mónica Teoría</b>	<b>Prácticas -Pilar</b>
11:30-13:30 h	<b>Ana Briones-Teoría</b>	<b>Llanos- Pilar Teoría</b>	<b>Mónica Teoría</b>	<b>María Teoría</b>	<b>Seminario Mónica-María</b>
13:30-14:30 h	<b>María Arevalo- Teoría</b>	<b>Pilar-Teoría</b>	<b>Mónica Teoría</b>	<b>María Teoría</b>	<b>Seminario Mónica-María</b>
COMIDA					
16:00-18:00 h	<b>María-Prácticas</b>	<b>Llanos-Pilar Prácticas</b>	<b>Ana Prácticas</b>	<b>Mónica Prácticas</b>	<b>Seminario Ana-Llanos</b>
18:00-20:00 h	<b>María-Prácticas</b>	<b>Llanos-Pilar Prácticas</b>	<b>Ana Prácticas</b>	<b>Mónica Prácticas</b>	<b>Seminario Ana-Llanos</b>
<b>AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)</b>					
	<b>19 DE MARZO DE 2021</b>	<b>26 DE MARZO DE 2021</b>	<b>9 DE ABRIL DE 2021</b>	<b>16 DE ABRIL DE 2021</b>	<b>23 DE ABRIL DE 2021</b>
9:30-11:30 h	<b>Sensorial Teoría M.Angel</b>	<b>Sensorial Teoría M.Angel y Eva</b>	<b>Polifenoles Teoría Sergio</b>	<b>Aroma Teoría Marisol</b>	<b>Aroma Prácticas Marisol y María Consuelo</b>
11:30-13:30 h	<b>Sensorial Teoría Eva</b>	<b>Sensorial Prácticas M.Angel y Eva</b>	<b>Polifenoles Prácticas Sergio</b>	<b>Aroma Teoría Marisol</b>	<b>Aroma Prácticas Marisol y y María Consuelo</b>
13:30-14:30 h	<b>Sensorial Prácticas M.Angel y Eva</b>	<b>Sensorial Prácticas M.Angel y Eva</b>	<b>Polifenoles Seminario Sergio</b>	<b>Aroma Seminario Marisol</b>	<b>Aroma Seminario María Consuelo</b>
COMIDA					
16:00-18:00 h	<b>Polifenoles Teoría Sergio</b>	<b>Polifenoles Teoría Sergio</b>	<b>Aroma Teoría María Consuelo</b>	<b>Polifenoles Prácticas Sergio</b>	<b>Sensorial Prácticas M.Angel y Eva</b>
18:00-20:00 h	<b>Polifenoles Teoría Sergio</b>	<b>Polifenoles Seminario Sergio</b>	<b>Aroma Teoría María Consuelo</b>	<b>Polifenoles Prácticas Sergio</b>	<b>Sensorial Seminario M.Angel y Eva</b>

	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)				
	30 DE ABRIL DE 2021	7 DE MAYO DE 2021	14 DE MAYO DE 2021	21 DE MAYO DE 2021	28 DE MAYO DE 2021
9:30-11:30 h	<b>Sensorial Teoría</b> <b>M.Angel</b>	<b>Aroma Teoría</b> <b>Marisol</b>	<b>Aroma Prácticas</b> <b>Marisol y María</b> <b>Consuelo</b>	<b>Polifenoles Teoría</b> <b>Sergio</b>	<b>Polifenoles Práctica</b> <b>Sergio</b>
11:30-13:30 h	<b>Sensorial Teoría</b> <b>Eva</b>	<b>Aroma Teoría</b> <b>Marisol</b>	<b>Aroma Prácticas</b> <b>Mariol y María Consuelo</b>	<b>Polifenoles Teoría</b> <b>Sergio</b>	<b>Polifenoles Práctica</b> <b>Sergio</b>
13:30-14:30 h	<b>Sensorial Prácticas</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Sensorial Prácticas</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Sensorial Prácticas</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Polifenoles Seminario</b> <b>Sergio</b>	<b>Polifenoles Práctica</b> <b>Sergio</b>
COMIDA					
16:00-18:00 h	<b>Polifenoles Teoría</b> <b>Sergio</b>	<b>Sensorial Teoría</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Sensorial Prácticas</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Aroma Teoría</b> <b>María Consuelo</b>	<b>Aroma Práctica</b> <b>Marisol y y María Consuelo</b>
18:00-20:00 h	<b>Polifenoles Seminario</b> <b>Sergio</b>	<b>Sensorial Prácticas</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Sensorial Seminario</b> <b>M.Angel y Eva</b>	<b>Aroma Teoría</b> <b>María Consuelo</b>	<b>Aroma Seminario</b> <b>Marisol y y María Consuelo</b>

**OTRAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS:**

- VISITA A BODEGAS DE LA REGIÓN: JUEVES Ó VIERNES (20-22 MAYO 2021)
- JORNADA SOBRE TEMAS DE INVESTIGACIÓN EN IVICAM (JUEVES DE MARZO 2021)
- CONFERENCIAS CON PROFESORES DE OTRAS UNIVERSIDADES (ROVIRA I VIRGILI)(JUEVES - VIERNES DE MAYO DE 2021)