



Universidad de
Castilla-La Mancha



Escuela Técnica Superior de
Ingenieros Agrónomos
Ciudad Real · UCLM

Horarios

Grado en Enología

Curso 2025-26

Primer Cuatrimestre: 8 septiembre - 23 diciembre (15 semanas lectivas)

Segundo Cuatrimestre: 27 enero - 14 mayo (15 semanas lectivas)

Grado en Enología

Curso 2025-26

1^{er} Curso, 1^{er} Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Biología I	Física	Fundamentos de enología	Fundamentos de enología		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Biología I	Física	Edafología y climatología	Física		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Edafología y climatología	Fundamentos de enología	Edafología y climatología	Física		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Edafología y climatología	Química I	Biología I	Química I		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00	Fundamentos de enología	Química I	Biología I	Química I		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 1º y 2º del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria

Grado en Enología

Curso 2025-26

1^{er} Curso, 2^o Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Química II	Ecología e impacto ambiental		Ecología e impacto ambiental		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Química II	Ecología e impacto ambiental		Ecología e impacto ambiental		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Bioquímica	Biología II	Bioquímica	Matemáticas		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Bioquímica	Matemáticas	Química II	Biología II		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00		Matemáticas	Matemáticas	Biología II		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 1^o y 2^o del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria

Grado en Enología

Curso 2025-26

2º Curso, 1º Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Operaciones básicas en la industria enológica I		Operaciones básicas en la industria enológica I	Microbiología		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Operaciones básicas en la industria enológica I	Microbiología	Operaciones básicas en la industria enológica I	Microbiología		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Análisis químico enológico	Análisis químico enológico	Química orgánica	Análisis químico enológico		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Química orgánica	Fitotecnia	Química orgánica	Fitotecnia		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00		Fitotecnia		Fitotecnia		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 3º del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria (Industrias)

Grado en Enología

Curso 2025-26

2º Curso, 2º Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Estadística y aplicaciones informáticas	Química enológica	Operaciones básicas en la industria enológica II	Química enológica		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Estadística y aplicaciones informáticas	Química enológica	Operaciones básicas en la industria enológica II	Química enológica		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Gestión de la empresa	Operaciones básicas en la industria enológica II	Gestión de la empresa	Tecnología enológica		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Gestión de la empresa	Tecnología enológica	Gestión de la empresa	Estadística y aplicaciones informáticas		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00		Tecnología enológica		Estadística y aplicaciones informáticas		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 1º y 3º del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria (Industrias)

Grado en Enología

Curso 2025-26

3^{er} Curso, 1^{er} Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Enología I	Composición y evolución del vino		Enología I		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Composición y evolución del vino	Composición y evolución del vino	Biología enológica	Enología I		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Viticultura I	Protección del viñedo	Biología enológica	Viticultura I		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Biología enológica		Viticultura I	Protección del viñedo		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00	Protección del viñedo		Viticultura I	Protección del viñedo		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 3^o del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria (Explotaciones)

Grado en Enología

Curso 2025-26

3^{er} Curso, 2^o Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00	Viticultura II	Análisis sensorial I		Análisis instrumental		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00	Viticultura II	Análisis sensorial I	Viticultura II	Análisis instrumental		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Análisis instrumental	Seguridad alimentaria en la industria enológica	Viticultura II	Enología II		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Análisis instrumental	Seguridad alimentaria en la industria enológica	Enología II	Seguridad alimentaria en la industria enológica		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00			Enología II	Análisis sensorial I		13:00 – 14:00

Grado en Enología

4º Curso, 1º Cuatrimestre

Curso 2025-26

13 octubre al 23 diciembre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00		Cultura vitivinícola y enoturismo		Cultura vitivinícola y enoturismo		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00		Cultura vitivinícola y enoturismo		Cultura vitivinícola y enoturismo		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00		Análisis sensorial II	Cultura vitivinícola y enoturismo	Análisis sensorial II		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00		Análisis sensorial II	Cultura vitivinícola y enoturismo	Análisis sensorial II		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00						13:00 – 14:00

1 de septiembre al 12 de octubre: Prácticas en empresa

Grado en Enología

Curso 2025-26

4º Curso, 2º Cuatrimestre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
09:00 – 10:00				Gestión de calidad		09:00 – 10:00
10:00 – 11:00		Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica	Gestión de calidad	Gestión de calidad		10:00 – 11:00
11:00 – 12:00	Gestión de calidad	Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica	Destilados y otras bebidas alcohólicas	Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica		11:00 – 12:00
12:00 – 13:00	Destilados y otras bebidas alcohólicas	Economía y marketing	Destilados y otras bebidas alcohólicas	Economía y marketing		12:00 – 13:00
13:00 – 14:00		Economía y marketing		Economía y marketing		13:00 – 14:00

Simultaneidad con 3º del Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria (Explotaciones e Industrias)