



HORARIOS DEL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS - CURSO 2022-23

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS Y ESPECIALIDAD EN AVANCES DE LA INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA

Curs 2022-2023 -Clases Sala de Graus excepte especificades en altra Aula-																			
	3-Oct L	4-Oct Ma	5-Oct Me	6-Oct J	7-Oct V		10-oct L	11-oct Ma	12-oct Me	13-oct J	14-oct V		17-Oct L	18-Oct Ma	19-Oct Me	20-Oct J	21-Oct V		
10-11h	presentación del máster	ASenSen	AvLevad	ASenSen	Visita CRAI PPP	10-11h	AvLevad	ASenSen		AvLevad		10-11h	AvLevad	ASenSen	AvLevad	ASenSen			
11-12h						11-12h						11-12h							
12-13h						12-13h						12-13h							
13-14h		AvLevad	NRFML	NRFML		13-14h	NRFML	AvLevad		NRFML		13-14h	NRFML	IngeBF	NRFML				
15-16h	BF	IngeBF	BF	QBF		15-16h	BF	IngeBF		QBF		15-16h	BF		BF	QBF			
16-17h					16-17h					16-17h									
17-18h	QBF	PPP		PPP	17-18h	QBF	PPP	PPP		17-18h	QBF	PPP	IngeBF	PPP					
18-19h					18-19h					18-19h									
	24-oct L	25-oct Ma	26-oct Me	27-oct J	28-oct V		31-oct L	01-nov Ma	02-nov Me	03-nov J	04-nov V		07-nov L	08-nov Ma	09-nov Me	10-nov J	11-nov V		
10-11h	AvLevad	ASenSen	AvLevad	ASenSen		10-11h			ASenSen		AvLevad	10-11h		ASenSen			BF (visita Finca)*		
11-12h					11-12h							11-12h							
12-13h	NRFML	AVinaDist	NRFML	AVinaDist	12-13h	NRFML			IngeBF		NRFML	12-13h	NRFML	AVinaDist	NRFML	AVinaDist			
13-14h					13-14h							13-14h							
15-16h	BF		BF	QBF		15-16h			SA	QBF	SA	15-16h	SA		SA	QBF			
16-17h					16-17h						16-17h								
17-18h	QBF	PPP	IngeBF	PPP	17-18h	IngeBF			PPP	QBF	17-18h	QBF	PPP	IngeBF	PPP				
18-19h					18-19h						18-19h								
	14-nov L	15-nov Ma	16-nov Me	17-nov J	18-nov V		21-nov L	22-nov Ma	23-nov Me	24-nov J	25-nov V		28-nov L	29-nov Ma	30-nov Me	01-dic J	02-dic V		
10-11h	AvLevad Article	BioConMic	ExLevad Article	Ex NRFML		10-11h	Pràctiques al lab ASenSen (9 a 14h)	BioConMic	BioConMic	BioConMic	SA - VISITA TORRES (9-14h)*	10-11h	BioConMic	BioConMic	BioConMic	AVinaDist	AVinaDist Aula de Tast *		
11-12h					11-12h					11-12h									
12-13h					12-13h					12-13h									
13-14h					13-14h					13-14h									
15-16h	BF	SA	QBF	BF		15-16h		QBF	SA			15-16h	Examen BF		IngeBF	SA	SA		
16-17h						16-17h													
17-18h						17-18h													
18-19h						18-19h													
	05-dic L	06-dic Ma	07-dic Me	08-dic J	09-dic V		12-dic L	13-dic Ma	14-dic Me	15-dic J	16-dic V		19-dic L	20-dic Ma	21-dic Me				
10-11h						10-11h	BioConMic	EX ASenSen	BioConMic			10-11h		EX BioConMic					
11-12h						11-12h												11-12h	
12-13h						12-13h												12-13h	
13-14h						13-14h												13-14h	
15-16h	Examen SA					15-16h		EX QBF	EX PPP	Examen IngeBF		15-16h							
16-17h						16-17h												16-17h	
17-18h						17-18h												17-18h	
18-19h						18-19h												18-19h	
	09-ene L	10-ene Ma	11-ene Me	12-ene J	13-ene V		16-ene L	17-ene Ma	18-ene Me	19-ene J	20-ene V		23-ene L	24-ene Ma	25-ene Me	26-ene J	27-ene V		
10-11h	MacUVino	MicroInt	MacUVino Aula 205	MicroInt Pendent Aula		10-11h	MacUVino Aula 205	MicroInt Aula 205	MacUVino Aula 205	MicroInt Aula 204		10-11h	MacUVino Aula 205	MicroInt Aula 205		MacUVino Aula 205	MicroInt Aula 205		
11-12h						11-12h												11-12h	
12-13h						12-13h												12-13h	
13-14h						13-14h												13-14h	
15-16h						15-16h							ASSIGNATURAS OPTATIVAS INVESTIGACIÓN						
16-17h						16-17h							ASenSen: Análisis Enológica Avanzada y sensorimetría AVinaDist: Últimos Avances en Elaboración de Vinagres y Destilados MicroInt: Otros microorganismos de interés en enología y viticultura AvLevad: Avances Científicos en Levaduras Vínicas NRFML: Nuevos Retos en la Fermentación Maloláctica BioConMic: Biotecnología y Control Microbiológico del Vino MacUVino: Macromoléculas de la Uva y del Vino						
17-18h						17-18h													
18-19h						18-19h													
	30-ene L	31-ene Ma	01-feb Me	02-feb J	03-feb V		03-feb L	04-feb Ma	05-feb Me	06-feb J	07-feb V		ASSIGNATURAS OBLIGATORIAS						
10-11h	EX MacUVino Aula 204		EX MicroInt Aula 205			10-11h							BF: Bebidas Fermentadas SA: Seguridad Alimentaria QBF: Quimiometría para el Control de Bebidas Fermentadas PPP: Preparación y Presentación de Proyectos IngeBF: Ingeniería de proceso en la elaboración de BF						
11-12h						11-12h													
12-13h						12-13h													
13-14h						13-14h													
15-16h						15-16h							*, las fechas podrían cambiar						
16-17h						16-17h													
17-18h						17-18h													
18-19h						18-19h													
19-20h						19-20h													



HORARIOS DEL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS - CURSO 2022-23

ESPECIALIDAD EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CERVEZA

ACTIVIDADES PRESENCIALES ESPECIALIZACION EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CERVEZA														
SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
Hores	09-ene	10-ene	11-ene	12-ene	13-ene		Hores	16-ene	17-ene	18-ene	19-ene	20-ene		
10-11H			MaTecMa	TecCer Teoria			10-11H	TecCer Teoria	MicCer	MaTecMa	TecCer Teoria on line			
11-12H						11-12H								
12-13H						12-13H								
13-14H						13-14H								
15-16H	SecCer	SecCer	SecCer				15-16H		SecCer	SecCer	TecCer Teoria on line			
16-17H						16-17H								
17-18H						17-18H								
18-19H							18-19H							
SEMANA 3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		SEMANA 4	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
Hores	23-ene	24-ene	25-ene	26-ene	27-ene		Hores	30-ene	31-ene	01-feb	02-feb	03-feb		
10-11H		MicCer	MaTecMa	TecCer Practica 2	TecCer Practica 3		9-10H				TecCer Practica 4 G1	TecCer Practica 4 G3		
11-12H	TecCer Practica 1								10-11H	TecCer Teoria			MicCer	MaTecMa
12-13H									11-12H					
13-14H									12-13H					
							13-14H							
15-16H		SecCer	ASenCer				15-16H		SecCer	ASenCer	TecCer Practica 4 G2	TecCer Practica 4 G4		
16-17H						16-17H								
17-18H						17-18H								
18-19H						18-19H								
SEMANA 5	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES									
Hores	06-feb	07-feb	08-feb	09-feb	10-feb									
10-11H	TecCer Teoria	MicCer	MaTecMa	TecCer Teoria on line	TecCer Teoria on	SecCer: El Sector Cervecero MaTecMal: Malta y Tecnología de la malta TecCer: Tecnología Cervecera MicCer: Microbiología de la Cerveza ASenCer: Análisis Sensorial de Cerveza								
11-12H														
12-13H														
13-14H														
15-16H		SecCer	ASenCer											
16-17H														
17-18H														
18-19H														



HORARIOS DEL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS - CURSO 2022-23

ESPECIALIDAD EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CERVEZA

ACTIVIDADES PRESENCIALES ESPECIALIZACION EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CERVEZA											
SEMANA 6	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SEMANA 7	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Hores	13-feb	14-feb	15-feb	16-feb	17-feb	Hores	20-feb	21-feb	22-feb	23-feb	24-feb
9-10H	TecCer Practica 5 G1	MicCer	MaTecMa	TecCer Practica 5 G3	TecCer Teoria	10-11H	TecCer Teoria	MicCer	MaTecMa	TecCer Teoria on line	TecCer Teoria on line
10-11H						11-12H					
11-12H						12-13H					
12-13H						13-14H					
13-14H											
15-16H	TecCer Practica 5 G2		ASenCer	TecCer Practica 5 G4		15-16H			ASenCer		
16-17H						16-17H					
17-18H						17-18H					
18-19H						18-19H					
SEMANA 8	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SEMANA 9	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Hores	27-feb	28-feb	01-mar	02-mar	03-mar	Hores	06-mar	07-mar	08-mar	09-mar	10-mar
9-10H	TecCer Practica 6 G1 y G2	MicCer	MaTecMa	TecCer practica 7 G1	TecCer practica 7 G3	10-11H	TecCer Teoria		MaTecMa	TecCer Teoria on line	TecCer Teoria On
10-11H						11-12H					
11-12H						12-13H					
12-13H						13-14H					
13-14H											
15-16H	TecCer Practica 6 G3 y G4		ASenCer	TecCer practica 7 G2	TecCer practica 7 G4	15-16H			ASenCer		
16-17H						16-17H					
17-18H						17-18H					
18-19H						18-19H					
SEMANA 10	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SEMANA 11	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Hores	13-mar	14-mar	15-mar	16-mar	17-mar	Hores	20-mar	21-mar	22-mar	23-mar	24-mar
10-11H	TecCer visita 1			TecCer visita 2	TecCer visita 3	10-11H	TecCer Practica 8 G1 y G2			TecCer Dudas	TecCer Examen
11-12H						11-12H					
12-13H						12-13H					
13-14H						13-14H					
15-16H			ASenCer			15-16H	TecCer Practica 8 G3 y G4		ASenCer Examen		
16-17H						16-17H					
17-18H						17-18H					
18-19H						18-19H					

*Se suponen 4 grupos de prácticas de cerveza (12 estudiantes)