

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO SEGUNDO CUATRIMESTRE (CURSO 2023/2024)**

	SEGUNDO CUATRIMESTRE (FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS) (Ciudad Real - Aulario polivalente, aula 2.05) (9 DE FEBRERO A 24 DE MAYO DE 2024)		
	<b>VIERNES desde 9/Febrero a 8/Marzo</b>	<b>VIERNES desde 15/Marzo a 19/Abril</b>	<b>VIERNES desde 26/Abril a 24/Mayo</b>
9 :30 a 11:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
11 :30 a 13:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
13:30 a 14:30	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
16:00 a 18:00	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)
18:00 a 20:00	BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA (310833)	AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA (310834)	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS (310835)

Además se realizarán otras actividades fuera de ese horario de viernes: visitas a empresas, laboratorio, seminarios, jornadas, congresos, etc. que se programarán conjuntamente con los alumnos a lo largo del curso