

1º VITIVINICULTURA (CURSO 2024-2025)

HORARIO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Vinificacións	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	Inglés profesional	Vinificacións	Viticultura
10:05 – 10:55	Vinificacións	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	Inglés profesional	Vinificacións	Viticultura
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Vinificacións	Procesos Bioquímicos	Vinificacións	Sustentabilidade aplicada ao proceso produtivo	Viticultura
12:15 – 13:05	Viticultura	Procesos Bioquímicos	Cata e Cultura Vitivinícola	Procesos Bioquímicos	Viticultura
13:05 – 13:55	Viticultura	Procesos Bioquímicos	Cata e Cultura Vitivinícola	Procesos Bioquímicos	
13:55 – 14:45	Procesos Bioquímicos	Análise Enolóxica	Cata e Cultura Vitivinícola	Procesos Bioquímicos	
14:45 – 15:15					
15:15 – 16:05	Análise Enolóxica	Análise Enolóxica	Análise Enolóxica	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	
16:05 – 16:55	Análise Enolóxica	Análise Enolóxica	Análise Enolóxica	Itinerario Persoal para a Empregabilidade I	

PROFESORADO:

Dna. Manuela Chouza Carou:

- a) Viticultura.
- b) Vinificacións.
- c) Cata e Cultura Vitivinícola.

D. Ernesto Márquez Fernández:

- a) Procesos Bioquímicos.
- b) Análise Enolóxica.
- c) Sustentabilidade aplicada ao proceso produtivo.

Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:

- a) Itinerario Persoal para a Empregabilidade I.

Dna. Uxía Vázquez López

- a) Inglés profesional.