

1º VITIVINICULTURA (CURSO 2025-2026)

HORARIO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:10 – 10:00	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Análise enolóxica	IPE I	Inglés profesional
10:00 – 10:50	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Análise enolóxica	IPE I	Inglés profesional
10:50 – 11:20					
11:20 – 12:10	Cata e cultura vitivinícola	Procesos bioquímicos	Análise enolóxica	Viticultura	Vinificacións
12:10 – 13:00	Procesos bioquímicos	Vinificacións	Cata e cultura vitivinícola	Viticultura	Viticultura
13:00 – 13:50	Procesos bioquímicos	Vinificacións	Cata e cultura vitivinícola	Vinificacións	Viticultura
13:50 – 14:20					
14:20 – 15:10	Vinificacións	IPE I	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Viticultura
15:10 – 16:00	Vinificacións	IPE I	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Viticultura
16:00 – 16:50		Sostibilidade aplicada ao proceso productivo			