

## DOBLE ITINERARIO INGENIERÍA QUÍMICA-ENOLOGÍA

Semestre 1º		Semestre 2º	
<a href="#">CÁLCULO</a>	<a href="#">EXPRESIÓN GRÁFICA Y DIBUJO ASISTIDO</a>	<a href="#">INFORMÁTICA</a>	<a href="#">FÍSICA I</a>
		<a href="#">QUÍMICA I</a>	<a href="#">ESTADÍSTICA Y OPTIMIZACIÓN</a>
			<a href="#">FÍSICA II</a>
		<a href="#">ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS</a>	<a href="#">PRINCIPIOS DE INGENIERÍA QUÍMICA</a>
			<a href="#">ÁLGEBRA Y GEOMETRÍA</a>
Semestre 3º		Semestre 4º	
<a href="#">AMPLIACIÓN DE MATEMÁTICAS</a>	<a href="#">CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS MATERIALES</a>	<a href="#">QUÍMICA II</a>	<a href="#">LABORATORIO INTEGRADO DE QUÍMICA</a>
		<a href="#">BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA</a>	<a href="#">TRANSMISIÓN DE CALOR</a>
		<a href="#">FLUJO DE FLUIDOS</a>	<a href="#">ELECTROTECNIA Y ELECTRÓNICA</a>
		<a href="#">TEORÍA DE MÁQUINAS, MECANISMOS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN</a>	<a href="#">BIOQUÍMICA</a>
Semestre 5º		Semestre 6º	
<a href="#">BIOLOGÍA</a>	<a href="#">INGENIERÍA DE LA REACCIÓN QUÍMICA</a>	<a href="#">OPERACIONES BÁSICAS DE SEPARACIÓN</a>	<a href="#">REGULACIÓN AUTOMÁTICA</a>
		<a href="#">RESISTENCIA DE LOS MATERIALES</a>	<a href="#">TECNOLOGÍA AMBIENTAL</a>
		<a href="#">INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS</a>	<a href="#">DISEÑO DE REACTORES</a>
		<a href="#">EXPERIMENTACIÓN EN INGENIERÍA QUÍMICA I</a>	<a href="#">QUÍMICA INDUSTRIAL</a>
Semestre 7º		Semestre 8º	
<a href="#">BIOQUÍMICA ENOLÓGICA</a>	<a href="#">COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS</a>	<a href="#">MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA</a>	<a href="#">VITICULTURA</a>
		<a href="#">EDAFOLOGÍA</a>	<a href="#">PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA</a>
		<a href="#">PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA</a>	<a href="#">NORMATIVA Y LEGISLACIÓN</a>
		<a href="#">ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA</a>	<a href="#">TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA</a>
		<a href="#">ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO</a>	<a href="#">PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS</a>
Semestre 9º		Semestre 10º	
<a href="#">ANÁLISIS SENSORIAL</a>	<a href="#">ELABORACIÓN DEL JEREZ</a>	<a href="#">VINIFICACIONES</a>	<a href="#">PROYECTO</a>
		<a href="#">TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN</a>	<a href="#">GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA</a>
		<a href="#">GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID</a>	<a href="#">CULTURA VITIVINÍCOLA</a>
		<a href="#">ELABORACIONES ESPECIALES</a>	<a href="#">PRÁCTICAS EN BODEGAS</a>
		<a href="#">TRABAJO FIN DE GRADO ENOLOGÍA (9 ECTS)</a>	
Semestre 11º			
<a href="#">SIMULACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS QUÍMICOS</a>	<a href="#">EXPERIMENTACIÓN EN INGENIERÍA QUÍMICA II</a>	<a href="#">TRABAJO FIN DE GRADO INGENIERÍA QUÍMICA (18 ECTS)</a>	

Asignaturas correspondientes al Grado en Enología

Asignaturas correspondientes al Grado en Ingeniería Química