

## **ENOLOGÍA Y CIENCIA DE OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS**

<b>6.1.- Distribución de metodologías docentes</b>					
		<b>Horas dirigidas por el profesor</b>		<b>Horas de trabajo autónomo</b>	<b>HORAS TOTALES</b>
		<b>Horas presenciales.</b>	<b>Horas no presenciales.</b>		
Sesiones magistrales		30		45	75
Prácticas	- En aula				
	- En el laboratorio	10		12	22
	- En aula de informática				
	- De campo	5		2	7
	- Otras (detallar)				
Seminarios		7		17	24
Exposiciones y debates		5		12	17
Tutorías		1	2		3
Actividades de seguimiento online					
Preparación de trabajos					
Otras actividades (detallar)					
Exámenes		2			2
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	<b>2</b>	<b>88</b>	<b>150</b>