

### 3r CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 24 de setembre 2024 a 17 de gener 2025 (15 setmanes)

Període exàmens 1<sup>o</sup> convocatòria: 20 de gener a 24 de gener 2025

Període exàmens 2<sup>o</sup> convocatòria: 27 gener a 7 de febrer 2025

### AULA 203

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12 h	<b>PRÀCTIQUES</b> 9-14h				
12-13h					
13-14h					
15-15,50	<b>Anàlisi instrumental</b> CMx8 A-203	<b>Cultura vitivinícola</b> Sala tast Pr x 15	<b>Viticultura II</b> CMx10 A-203	<b>Viticultura II</b> CMx10 A-203	
16-16,50	<b>Anàlisi instrumental</b> CM + S x8 A-203	<b>Cultura vitivinícola</b> Sala tast Pr x 15	<b>Viticultura II</b> CMx10 A-203	<b>Anàlisi sensorial III</b>  Sala de Tast i Sala de tast petita	
17-17,50	<b>Subproductes vitivinícoles</b> CM x10 A-203	<b>Enologia General II</b> CM + S x 15 A 203	<b>Cultura vitivinícola</b> CM x 15 A 203	<b>CM+P x15</b>	
18-18,50	<b>Subproductes vitivinícoles</b> CM x10 A-203	<b>Enologia General II</b> CM x 15 A 203	<b>Cultura vitivinícola</b> CM + S x 15 A 203		
19-19,50	<b>Subproductes vitivinícoles</b> CM x10 A-203				

CM: classe magistral S: seminaris P: problemes Pr: Pràctiques

El nombre de sessions de cada assignatura són les especificades a l'horari. En cas de dia festiu, el professorat recuperarà les hores dins del període lectiu de cada quadrimestre

**PRÀCTIQUES**  
3r CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
AGOST	5-9	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h
	12-16	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h
		Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dilluns a dimecres 15-18 h
	19-23	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h
26-30	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h	
SETEMBRE	2-6	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h
	9-10	Enologia II	Mas dels Frares	9-12h
	11-12			
	16-20			
21-23				
OCTUBRE	30-4			
	7-11			
	14-18			
	21-25			
	28-31			
NOVEMBRE	4-8	Enologia II	Lab 102	Dimarts-dijous 12-14h
	11-12	Enologia II	Mas dels Frares	Dilluns 9-12h
		Anàlisi Instrumental (G1)	Lab 304	Dimarts a divendres 9-12h
	18-22	Enologia II	Mas dels Frares	Dilluns 9-12h
25-29	Anàlisi Instrumental (G2)	Lab 304	Dimarts a divendres 9-12h	
DESEMBRE	2-5			
	9-13	Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimecres i dijous 9-13h
	16-20	Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimecres i dijous 9-13h
GENER	6			
	13-17			

### 3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 10 de febrer a 30 de maig 2025

Període exàmens 1<sup>o</sup> convocatòria: 2 de juny al 6 de juny 2025

Període exàmens 2<sup>o</sup> convocatòria: 9 de juny al 20 de juny 2025

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
10-10,50	<b>Elaboració de Vins Escumosos</b> CM X 10 Aula de Tast				
11-11,50	<b>Elaboració de Vins Escumosos</b> CM X 10 Aula de Tast				
12-12,50		<b>Patologia Vitícola</b> CM x 10 A-204			<b>Anàlisi Sensorial IV</b> CM+P x15 Sala de Tast
13-13,50		<b>Patologia Vitícola</b> CM x 10 A-204			<b>Anàlisi Sensorial IV</b> CM+P x15 Sala de Tast
14-15h					
15-15,50	<b>Gestió de la Qualitat i la seguretat</b> CM x 15 A-205	<b>Normativa i legislació vitivinícola</b> CM x 15 A-205	<b>Criança i Envel·liment</b> CM x 15 A-205		<b>Criança i Envel·liment</b> CM x 7 A-205
16-16,50	<b>Gestió de la Qualitat i la seguretat</b> CM + S x 15 A-205	<b>Normativa i legislació vitivinícola</b> S x 15 A-205	<b>Criança i Envel·liment</b> CM x 15 A-205		<b>Criança i Envel·liment</b> CM x 7 A-205
17-17,50		<b>Gestió Mediambiental</b> CM + S x 15 A-205	<b>Enginyeria Enològica</b> S x 15 A-205	<b>Enginyeria Enològica</b> CM x 15 A-205	
18-18,50		<b>Gestió Mediambiental</b> CM + S x 15 A-205	<b>Enginyeria Enològica</b> S x 15 A-205	<b>Enginyeria Enològica</b> CM x 15 A-205	

CM: classe magistral S: seminaris P: problemes

El nombre de sessions de cada assignatura són les especificades a l'horari. En cas de dia festiu, el professorat recuperarà les hores dins del període lectiu de cada quadrimestre

**Els dies 6 i 7 de maig es faran sortides (tot el dia) de l'assignatura d'Elaboració de Vins Escumosos**

**PRÀCTIQUES**  
3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI	
FEBRER	10-14				
	17-21				
	24-28				
MARÇ	3-7				
	10-14				
	17-21				
	24-26	27 28	Patologia vitícola	Lab 104	Dimarts i dimecres 9-12 h
ABRIL	31-4	Patologia vitícola	Lab 104	Dimarts 9-12 h	
	7-11				
	14-18	SETMANA SANTA			
	21	22-25	Criança i envelliment	Lab 103	Dimarts a divendres 9-12h
MAIG	28-30	1-2	Patologia vitícola	Mas dels Frares	Dimarts 9-12 h
	5-9		Elaboració de Vins Escumosos	Mas dels Frares/ Gramona	Mas dels Frares: Dilluns, dijous i divendres (9 a 12 h). Gramona: Dimarts i Dimecres (visita cellers; tot el dia)
	12-16				
	19-23				
	26-30				