

## 4t 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

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h					
10-10,50h			Tecnol. del servei de vins CM x7 A 204	Aliments Fermentats X 13 A 205	Aliments Fermentats X 13 A 205
11-11,50h					
12-12,50h			Tecnol. del servei de vins X7 Sala de tast	El vi com Aliment CM x 7 A-205	El vi com Aliment P x 7 A-204
13-13,50h					

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

El vi com aliment	Del 7 de novembre al 10 de gener
Aliments Fermentats	Del 3 d'octubre al 17 de gener ( <b>no hi haurà classe la setmana del 21 al 25 d'octubre</b> )
Tecnologia del servei de vins	Del 6 de novembre al 10 de gener
From terroir to the world. Tools and strategies for the export of european quality wines ( <b>BIP Program</b> ) <b>Assignatura en anglès.</b>	Del 21 al 25 d'octubre (Università degli Studi di Padova). Alguna sessió on-line adicional

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA
<b>Pràctiques Externes</b>	<p><b>10 de gener de 2025</b></p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes</p> <p>Fins a les 14h</p>

## 4t CURS, 2n QUADRIMESTRE

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

Període exàmens 1º convocatòria: 2 de juny al 6 de juny 2025

Període exàmens 2º convocatòria: 9 de juny al 20 de juny 2025

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h	<b>Pràctiques</b>		<b>Pràctiques</b>		
10-10,50h		<b>Creant valor al mon del vi</b> CM + S x13 A 202			
11-11,50h		<b>Creant valor al mon del vi</b> CM + S x13 A 202			
12-12,50h	<b>Tast de vins escumosos</b> X 13 Sala de tast		<b>Micologia vitícola</b> X 9 A 204		<b>Selecció i millora d'inòculs enològics</b> X 8 A 203
13-13,50h	<b>Tast de vins escumosos</b> X 13 Sala de tast		<b>Micologia vitícola</b> X 9 A 204		<b>Selecció i millora d'inòculs enològics</b> X 8 A 203
15-15,50h		<b>Begudes espirituoses</b> X 13 Sala de tast			<b>Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius</b> X 9 Sala de Tast
16-16,50h	<b>Control de la Qualitat en l'elaboració dels vins Escumosos</b> CM + P x8 Sala de tast	<b>Begudes espirituoses</b> X 13 Sala de tast			<b>Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius</b> X 9 Sala de Tast
17-17,50h	<b>Control de la Qualitat en l'elaboració dels vins Escumosos</b> CM + P x8 Sala de tast				<b>Factors de qualitat en el cultiu de la vinya</b> X 9 Sala de Tast
18-18,50h					<b>Factors de qualitat en el cultiu de la vinya</b> X 9 Sala de tast

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

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
<b>Treball de Fi de Grau</b>	<b>18 de juny de 2025</b> <b>Fins a les 14h</b> Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau	<b>26 i 27 de Juny de 2025</b> <b>9-17h</b> <b>Sala de Graus de la Facultat d'Enologia</b>  L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura

# PRÀCTIQUES

4t 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	Selecció i millora d'inòculs	Lab 103
ABRIL	31-4	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dijous i divendres 9-12h
	7-11	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dilluns a dimecres 9-12h
	14-18	SETMANA SANTA		
	21	22-25		
MAIG	28-30	1-2		
	5-9			
	12-16			
	19-23			
	26-30	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Finca Mas dels Frares	Dimecres 8-13 h

**Control qualitat vins escumosos. Es farà una sortida de tot el dia. Data a concretar**

**Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius. Els dijous 8 i 15 de maig es faran dues sortides de tot el dia.**

**Factors de qualitat en el cultiu de la vinya. El dimecres 14 es farà una sortida de tot el dia i dimecres 21 maig es farà una sortida de matí.**