

GRAU EN ENOLOGIA 2024-2025

DATES D'EXÀMENS: 2on Quadrimestre; 2a Convocatòria

Dia	Assignatura	Aula	Hora
9 juny	Economia i màrqueting vitivinícola	Aula 202 i 203	17:00
	Elaboració de vins escumosos	Aula 204	10:00
	Control de la qualitat en elaboració vins escumosos	Aula 204	12:00
10 juny	Microbiologia	Aula 202 I 203	9:00
	Anàlisi Sensorial II	Aula de tast	17:00
	Normativa i legislació vitivinícola	Aula 204	15:00
	Begudes espirituoses	Aula de Tast	12:00
11 juny	Enginyeria Enològica	Aula 204	15:00
	Micologia vitícola	Aula 205	12:00
12 juny	Anàlisi Química Enològica II	Aula 202	9:00
	Anàlisis sensorial IV	Sala de tast	16:00
	Selecció i millora d'inòculs enològics	Aula 205	12:00
13 juny	Fisiologia vegetal	Aula 206	9:00
	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Aula 204	15:00
16 juny	Gestió de la qualitat de la indústria vitivinícola	Aula 204	15:00
	Tast de vins escumosos	Aula Tast	12:00
17 juny	Bioquímica	Aules 001, 002, 003, 104	8:30
	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Aula 203	12:00
	Gestió mediambiental de la indústria enològica	Aula 205	16:00
	Creant valor al món del vi	Aula 205	10:00
18 juny	Biologia cel·lular i genètica	Aula 202	9:00
	Viticultura I	Aula 203	12:00
	Criança i envelliment dels vins	Aula 203	15:00
19 juny	Operacions bàsiques	Aula 203	15:00
20 juny	Química II	Aules 202 i 203	9:00
	Patologia vitícola	Aula 203	12:00
	Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius	Aula 204	15:00

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA
Pràctiques Externes	<p>20 de juny de 2025</p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes</p> <p>Fins a les 14h</p>

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
Treball de Fi de Grau	<p>1 de setembre de 2025</p> <p>Fins a les 14h</p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau</p>	<p>8 de setembre de 2025</p> <p>9-14h</p> <p>Sala de Graus de la Facultat d'Enologia</p> <p>L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura</p>