

GRAU EN ENOLOGIA 2019-2020

DATES D'EXÀMENS: 2º convocatòria 2º quadrimestre,

Dia	Assignatura	Aula	Hora
8 juny	Gestió mediambiental de la indústria enològica	Aula 205	16:00
	Begudes espirituoses	Aula 203	15:00
9 juny	Anàlisi Sensorial II	Aula de tast	16:00
	Normativa i legislació vitivinícola	Aula 204	17:00
	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Aula 203	12:00
10 juny	Operacions bàsiques	Aula 203	15:00
	Micologia vitícola	Aula 205	15:00
11 juny	Exportació de vins	Aula 203	16:00
12 juny	Anàlisis sensorial IV	Sala de tast	16:00
	Viticultura I	Aula 203	15:00
	Elaboració de cervesa	Aula 101	16:00
15 juny	Creant valor al món del vi	Aula 205	10:00
	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Aula 203	15:00
	Gestió de la qualitat de la indústria vitivinícola	Aula 205	15:00
	Innovació i Tast de vins escumosos	Aula Tast	16:00
16 juny	Enginyeria Enològica	Aula 203	16:00
	Eines d'anàlisi de dades per al laboratori agroalimentari	Aula 205	16:00
17 juny	Criança i envelliment dels vins	Aula 203	12:00
	Selecció i millora d'inòculs enològics	Aula 202	12:00

18 juny	Elaboració de vins escumosos	Aula 204	15:00
	Anàlisi Química Enològica II	Aula 202	15:00
	Planificació i gestió de l'enoturisme	Campus Vilaseca	16:00
19 juny	Control de la qualitat en elaboració vins escumosos	Aula 204	12:00
	Patologia vitícola	Aula 203	12:00
	Economia i màrketing vitivinícola	Aula 202 i 204	16.00

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
Treball de Fi de Grau	1 de setembre de 2020 Fins a les 14h Despatx del professor responsable de l'assignatura o Consergeria de la Facultat d'Enologia	9 de setembre de 2020 9-14h Sala de Graus de la Facultat d'Enologia L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura