

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 24 de setembre a 17 de gener 2020 (15 setmanes)

Període exàmens 1^o convocatòria: 20 de gener a 24 de gener 2020

Període exàmens 2^o convocatòria: 27 gener a 7 de febrer 2020

ACTA ÚNICA 1^o quadrimestre: 18 de febrer 2020

Hor a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-11,50	PRÀCTIQUES				
12-12,50					
13-13,50					
15-15,50	(*) Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x15 A 202	(*) Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x15 A 202	Ampelologia CM x10 A 202	Ampelologia CM + S x10 A 202	Anàlisi Química Enològica I CMx15 A 202
16-16,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 202	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 202	Química Enològica P x12 A 202	Anàlisi Química Enològica I P x15 A 202	Ampelologia CM + S x10 A 202
17-17,50	Química Enològica CM x12 A 202	Química Enològica CM x12 A 202	Anàlisi Sensorial I CM+P x15 Aula Tast	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM+P x10 A 202	Química Enològica CM x12 A 202
18-18,50	Enologia General I CM x15 A 202	Enologia General I CM+P x15 A 202		Química Enològica CM x12 A 202	
19-19,50					

CM: classe magistral

S: seminaris

P: problemes

(*) **Microbiologia i Bioquímica Enològiques I** : Classes seminaris durant dues setmanes en l'horari de Dilluns i dimarts de 16-17h; els dies 9, 10, 16 i 17 de desembre de 2019.

PRÀCTIQUES

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
DESEMBRE				
	2-5	Microbiologia i Bioquímica enològiques I G1 i G2	Lab 104	Dilluns a dijous 9-12h
	9-13	Microbiologia i Bioquímica enològiques I G1 i G2	Lab 104	Dilluns a Divendres 9-12h

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 10 de febrer a 29 de maig 2020

Període exàmens 1ª convocatòria: 1 al 5 de juny 2020

Període exàmens 2ª convocatòria: 8 de juny a 23 de juny 2020

ACTA ÚNICA 2º quadrimestre: 3 de juliol 2020

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-12,50					
13-13,50					
15-15,50	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x15 A 202	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x15 A 202	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 202	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 202	
16-16,50	Economia i Marketing CM+S x15 A 202	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x15 A 202	Anàlisi Químic Enològic II CM x15 A 202	Anàlisi Químic Enològic II CM x15 A 202	
17-17,50		Anàlisi sensorial II CM+P x15	Viticultura I CM x15 A 202		
18-18,50		Sala de Tast	Viticultura I CM x15 A 202		
19-19,50					

CM: classe magistral

S: seminaris

P: problemes

PRACTIQUES

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
MARÇ	2-6			
	9-13	Viticultura I G1 i G2	Sortida	Divendres 8-14h
	16-20	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II G1 i G2	Lab. 101	Dilluns i dimarts 9 – 12h
	23-27	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II G1 i G2	Lab. 101	Dilluns a divendres 9 – 12h
ABRIL	30-3	Anàlisi química Enològica II G1 G2	Lab. 304	9-12h
	6-10			
	14-17	Anàlisi química Enològica II G1 G2	Lab. 304	Dilluns a dimecres 9-12h
		Viticultura I G1 i G2	Mas dels Frares	Dijous i divendres 9-14h
20-24	Anàlisi química Enològica II G1 G2	Lab. 304	Dilluns a dijous 9-12h	
	Viticultura I G1 i G2	Sortida	Divendres 8-14h	
MAIG	27-1	Anàlisi química Enològica II G1 G2	Lab. 304	Dilluns a dimecres 9-12h
		Viticultura I G1 i G2	Mas dels Frares	Dijous i divendres 9-14h
	4-8	Anàlisi química Enològica II G1 G2	Lab. 304	Dilluns a dijous 9-12h
	Viticultura G1 i G2	Sortida	Divendres 9-14h	
	11-15			

Anàlisi química Enològica II : la durada de les pràctiques es de 10 dies per l'alumne

Viticultura I :el dia de les pràctiques al Mas dels Frares es podrà modificar en el cas de que plougui.