

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 25 de setembre 2023 a 19 de gener 2024 (15 setmanes)

Període exàmens 1ª convocatòria: 22 de gener a 26 de gener 2024

Període exàmens 2ª convocatòria: 29 gener a 9 de febrer 2024

AULA 204

H o r a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-13h					
14–14,50		Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x6 A 204			
15-15,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x14 A 204	Ampelologia CM x10 A 204	Anàlisi Química Enològica I P x15 A 204	Ampelologia CM + S x10 A 204
16–16,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x14 A 204	Química Enològica P x12 A 204	Química Enològica CM x12 A 204	Anàlisi Química Enològica I CMx15 A 204
17-17,50	Química Enològica CM x12 A 204	Química Enològica CM x12 A 204	Anàlisis Sensorial I CM+P x15 Aula Tast	Edafologia i Climatologia Vitícoles P x10 A 204	Química Enològica P x12 A 204
18-18,50	Enologia General I CM x15 A 204	Enologia General I CM+P x15 A 204		Ampelologia CM +S x10 A 204	
19-19,50					

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

PRACTIQUES

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
NOVEMBRE/ DESEMBRE	20 de novembre a 1 desembre	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Lab 104	9-12h

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 12 de febrer a 31 de maig 2024

Període exàmens 1ª convocatòria: 3 de juny al 7 de juny 2024

Període exàmens 2ª convocatòria: 10 de juny al 21 de juny 2024

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-12,50					Viticultura I CM x15 Mas dels Frares
13-13,50					Viticultura I CM x15 Mas dels Frares
15-15,50	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x15 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x13 A 204	Anàlisi Química Enològica II CM x15 A 204	Anàlisi Química Enològica II CM + S x15 A 204	
16-16,50	Economia i Marketing CM+S x15 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM + S x13 A 204	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 204	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 204	
17-17,50		Anàlisi sensorial II CM+P x15			
18-18,50		Sala de Tast			
19-19,50					

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

PRACTIQUES

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	12-16			
	19-23	Viticultura I	Lab 104	Dimarts a dijous 9 a 12 h
MARÇ	26-1			
	4-8			
	11-13	Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h
	18-22			
	25-29	SETMANA SANTA		
ABRIL	2-5	Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h
	8-12	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Lab. 101	Dimarts a dijous 9 – 12h
	15-19	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Lab. 101	9-12h
	22-26	Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	Dilluns a dijous 9-12h
MAIG	29-30	Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	9-12h
	6-10	Anàlisi Química Enològica II G1 G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	13-17	Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	20-24	Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	27-31	Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h

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

Viticultura I: el dies de pràctiques al Mas dels Frares es podran modificar en el cas de que plogui i per raons externes.