

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 21 de setembre 2026 a 15 de gener 2027 (16 setmanes)

Període exàmens 1^o convocatòria: 18 de gener a 22 de gener 2027

Període exàmens 2^o convocatòria: 25 gener a 5 de febrer 2027

Actualitzat: 22/6/2026

AULA 204

H o r a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-13h					
14-14,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles (1) CM x10 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x12 * A 204			
15-15,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles (1) 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 (1) 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	Anàlisi Sensorial I CM+P x15 Aula Tast	Ampelologia CM +S 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			
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

*Microbiologia i Bioquímica Enològiques I: Durant 12 setmanes, les classes començaran a les 14:30 h
(1) Edafologia i Climatologia Vitícoles. Els dies 21 i 28 de setembre es faran a la Sala de Graus Josep Guasch i Torres

PRÀCTIQUES

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
NOVEMBRE	23-27	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Lab 101	9-12h
DESEMBRE	30-4	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Lab 101	Dilluns a dijous 9-12h

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 8 de febrer a 28 de maig 2027 (15 setmanes)

Període exàmens 1^{er} convocatòria: 31 de maig al 9 de juny 2027

Període exàmens 2^{er} convocatòria: 10 de juny al 23 de juny 2027

H o r a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-12,50		Viticultura I			
13-13,50		CM x15 Aula 204			
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	8-12	Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h
	15-19			
	22-26			
MARÇ	1-5			
	8-10	1 1	1 2	
	15-19			
	22-26	SETMANA SANTA		
ABRIL	29			
	30-2	Viticultura I	Lab 104 Mas dels Frares	Dimarts a dijous 9 a 12 h Divendres 9 a 12 h
	5-9	Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	9-12h
	12-16	Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	9-12h
	19-23	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II Viticultura I	Lab. 101 Mas dels Frares	Dilluns a dimecres 9 -12h Dijous i divendres 9-12h
26-30	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II Viticultura I	Lab. 101 Mas dels Frares	Dilluns a dimecres 9 - 12h Dijous i divendres 9-12h	
MAIG	3-7	Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	10-14	Anàlisi Química Enològica II G2	Lab. 304	Dilluns a dijous 9-12h
	17-21	Anàlisi Química Enològica II G2	Lab. 304	Dilluns a dimarts 9-12h
	24-28			

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 plougui i per raons externes.