

3r 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 203

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12 h	PRÀCTIQUES				
12-13h				Anàlisi sensorial III Sala de Tast i Sala de tast petita	
13-14h				CM+P x15	
15-15,50	Anàlisis instrumental CMx8 A-203	Cultura vitivinícola CM x 15 A 203	Viticultura II CMx10 A-203	Viticultura II CMx10 A-203	
16-16,50	Anàlisis instrumental CM + S x8 A-203	Cultura vitivinícola CM + S x 15 A 203	Viticultura II CMx10 A-203	Cultura vitivinícola Sala tast Pr x 15	
17-17,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203	Enologia General II CM + S x 15 A 203		Cultura vitivinícola Sala tast Pr x 15	
18-18,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203	Enologia General II CM x 15 A 203			
19-19,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203				

CM: classe magistral S: seminaris P: problemes Pr: Pràctiques

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

PRÀCTIQUES
3r CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI	
AGOST	3-7				
	10-14	Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h	
	17-21	Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h	
	24-28	Enologia II (G1 i G2) Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares Mas dels Frares	Dilluns a dimecres 14-17 h	
SETEMBRE	31-4	Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h	
	7-10	1 1	Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	14-18				
	21-22 2 3	24-25			
OCTUBRE	28-2				
	5-9				
	1 2	13-16			
	19-23				
	26-30	Enologia II	Lab 102	Dimarts-dimecres 9-12h	
NOVEMBRE	2-6	Enologia II	Mas dels Frares	Dilluns 9-12h	
	9-13	Enologia II Anàlisi Instrumental (G1)	Mas dels Frares Lab 304	Dilluns 9-12h Dimarts, dimecres i divendres 9-12h	
	16-20	Enologia II Anàlisi Instrumental (G1 i G2)	Mas dels Frares Lab 304	Dilluns 9-12h Dimarts, dimecres i divendres 9-12h	
	23-27	Anàlisi Instrumental (G2)	Lab 304	Dilluns a dimecres i divendres 9-12h	
	30-4				
DESEMBRE	7-8	9-11			
	14-18	Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimarts i dimecres 9-14h	
GENER	4-6	7-8			
	11-15	Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimarts i dimecres 9-14h	

3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

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

Període exàmens 1ª convocatòria: 31 de maig al 9 de juny 2027

Període exàmens 2ª convocatòria: 10 de juny al 23 de juny 2027

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50		PRÀCTIQUES			
10-10,50	Elaboració de Vins Escumosos CM X 10 Aula de Tast				
11-11,50	Elaboració de Vins Escumosos CM X 10 Aula de Tast				
12-12,50	Patologia Vitícola CM x 10 A-204				Anàlisi Sensorial IV CM+P x15 Sala de Tast
13-13,50	Patologia Vitícola CM x 10 A-204				Anàlisi Sensorial IV CM+P x15 Sala de Tast
14-15h					
15-15,50		Normativa i legislació vitivinícola CM x 15 A-205	Criança i Envelliment CM x 15 A-205	Gestió de la Qualitat i la seguretat CM x 15 A-205	Criança i Envelliment CM x 7 A-205
16-16,50		Normativa i legislació vitivinícola S x 15 A-205	Criança i Envelliment CM x 15 A-205	Gestió de la Qualitat i la seguretat CM + S x 15 A-205	Criança i Envelliment CM x 7 A-205
17-17,50		Gestió Mediambiental CM + S x 15 A-205	Enginyeria Enològica S x 15 A-205	Enginyeria Enològica CM x 15 A-205	
18-18,50		Gestió Mediambiental CM + S x 15 A-205	Enginyeria Enològica S x 15 A-205	Enginyeria Enològica CM x 15 A-205	

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

Els dies 20, 21 i 22 d'abril es faran sortides (tot el dia) de l'assignatura d'Elaboració de Vins Escumosos

PRÀCTIQUES
3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI		
FEBRER	8-12					
	15-19					
	22-26					
MARÇ	1-5					
	8-10	1 1	1 2	Patologia vitícola	Mas dels Frares	Dimarts 9-12 h
	15-19					
	22-26	SETMANA SANTA				
ABRIL	2 9	30-2	Patologia vitícola	Lab 104 Terra Dinàmica	Dimecres 9-12 h	
		5-9	Criança i envelliment	Lab 103	Dimarts a divendres 9-12h	
		12-16				
		19-23	Elaboració de Vins Escumosos	Gramona	Dilluns: Pràctiques a l'aula Gramona: Dimarts i Dimecres (visita cellers; tot el dia) Dijous tiratge (tot el dia)	
		26-30				
MAIG		3-7	Patologia vitícola	Mas dels Frares	Dimarts 9-12 h	
		10-14				
		17-21				
		24-28				