

## 4t CURS, 1r QUADRIMESTRE

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

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

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

Actualitzat: 22/6/2026

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h					
10-10,50h			Tecnol. del servei de vins CM x7 A 204	Aliments Fermentats X 13 A 205	Aliments Fermentats X 13 A 205
11-11,50h					
12-12,50h			Tecnol. del servei de vins X7 Sala de tast	El vi com Aliment CM x 7 A-205	El vi com Aliment P x 7 A-204
13-13,50h					

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

<b>El vi com aliment</b>	Del 2 de novembre al 8 de gener ( <b>No hi haurà classe la setmana del 30 de novembre al 4 de desembre</b> )
<b>Aliments Fermentats</b>	Del 28 de setembre al 15 de gener ( <b>No hi haurà classe la setmana del 30 de novembre al 4 de desembre</b> )
<b>Tecnologia del servei de vins</b>	Del 26 d'octubre al 18 de desembre ( <b>No hi haurà classe la setmana del 30 de novembre al 4 de desembre</b> )
From terroir to the world. Tools and strategies for the export of European quality wines ( <b>BIP Program</b> ) <b>Assignatura en anglès</b>	Del 30 de novembre al 4 de desembre URV Tarragona <b>Alguna sessió on-line adicional</b> Dilluns al matí, de 9 a 14 h. . Aula 301 Dimarts, dimecres i divendres, de 9 a 18 h. Aula 301 i Sala Graus Josep Guasch i Torres FE

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA
<b>Pràctiques Externes</b>	<p><b>8 de gener de 2027</b></p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes</p> <p>Fins a les 14h</p>

## 4t CURS, 2n QUADRIMESTRE

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

Període exàmens 1<sup>er</sup> convocatòria: 31 de maig al 9 de juny 2027

Període exàmens 2<sup>er</sup> convocatòria: 10 de juny al 23 de juny 2027

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h	<b>PRÀCTIQUES</b>				
10-10,50h					
11-11,50h					
12-12,50h	<b>Tast de vins escumosos</b> X 13 Sala de tast	<b>Selecció i millora d'inòculs enològics</b> X 8 A 301	<b>Micologia vitícola</b> X 9 A 204		<b>Elaboració de cervesa</b> X 6 Aula 301
13-13,50h	<b>Tast de vins escumosos</b> X 13 Sala de tast	<b>Selecció i millora d'inòculs enològics</b> X 8 A 301	<b>Micologia vitícola</b> X 9 A 204		<b>Elaboració de cervesa</b> X 6 Aula 301
15-15,50h		<b>Begudes espirituoses</b> X 13 Sala de tast			<b>Factors de qualitat en el cultiu de la vinya</b> X 9 Sala de Tast
16-16,50h	<b>Control de processos i qualitat del vi</b> X13 Aula 202	<b>Begudes espirituoses</b> X 13 Sala de tast			<b>Factors de qualitat en el cultiu de la vinya</b> X9 Sala de tast
17-17,50h	<b>Control de processos i qualitat del vi</b> X13 Aula 202				<b>Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius</b> X 9 Sala de Tast
18-18,50h					<b>Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius</b> X 9 Sala de Tast

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

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
<b>Treball de Fi de Grau</b>	<b>14 de juny de 2027</b> <b>Fins a les 14h</b> Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau	<b>28 i 29 de Juny de 2027</b> <b>9-17h</b> <b>Sala de Graus de la Facultat d'Enologia</b>  L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura

## PRÀCTIQUES

4t CURS, 2n QUADRIMESTRE

	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI	
<b>FEBRER</b>	8-12				
	15-19				
	22-26				
<b>MARÇ</b>	1-5	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dijous i divendres 9-12h	
	8-10	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dilluns a dimecres 9-12h	
	15-19	Selecció i millora d'inòculs	Lab 103	9-12h	
	22-26	SETMANA SANTA			
<b>ABRIL</b>	29	30-2	Elaboració de cervesa (G1)	Lab 103	Divendres de 9 a 14 h
		5-9	Elaboració de cervesa (G2)	Lab 103	Divendres de 9 a 14 h
		12-16			
		19-23			
		26-30	Elaboració de cervesa (G1 i G2)	Lab 103	Divendres de 9 a 14 h
<b>MAIG</b>		3-7			
		10-14			
		17-21	Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius	Finca Mas dels Frares	Dimecres 8-13 h
		24-28	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Finca Mas dels Frares	Dimecres 8-13 h

**Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius. Es farà una sortida de tot el dia. Dates a concretar.**

**Factors de qualitat en el cultiu de la vinya. Es farà una sortida de matí. Dates a concretar.**

**Elaboració de cervesa. Es farà una sortida de matí. Data a concretar.**