

GRAU EN ENOLOGIA 2026-2027

DATES D'EXÀMENS: 2on Quadrimestre; 2a Convocatòria

Actualitzat: 22/6/2026

Dia	Assignatura	Aula	Hora
10 juny	Fisiologia vegetal	Aula 206	9:00
	Gestió de la qualitat de la indústria vitivinícola	Aula 204	15:00
	Elaboració de cervesa	Aula 204	12:00
11 juny	Anàlisi Química Enològica II	Aula 202	9:00
	Anàlisi sensorial IV	Aula de tast	12:00
	Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius	Aula 205	15:00
14 juny	Economia i màrqueting vitivinícola	Aula 202 i 203	17:00
	Elaboració de vins escumosos	Aula 204	10:00
	Tast de vins escumosos	Aula de tast	12:00
15 juny	Microbiologia	Aula 202 i 203	9:00
	Anàlisi Sensorial II	Aula de tast	17:00
	Normativa i legislació vitivinícola	Aula 204	15:00
	Begudes espirituoses	Aula de Tast	12:00
16 juny	Bioquímica	Aules 001, 002, 003, 101, 104	8:30
	Enginyeria Enològica	Aula 205	15:00
	Micologia vitícola	Aula 205	12:00
17 juny	Operacions bàsiques	Aula 203	15:00
	Selecció i millora d'inòculs enològics	Aula 205	12:00
18 juny	Química II	Aules 202 i 203	9:00
	Criança i envelliment dels vins	Aula 203	12:00
	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Aula 204	15:00
21 juny	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Aula 203	9:00
	Patologia vitícola	Aula 203	12:00
	Control de processos i qualitat del vi	Aula 204	16:00

22 juny	Biologia cel·lular i genètica	Aula 202	9:00
	Viticultura I	Aula 203	12:00
	Gestió mediambiental de la indústria enològica	Aula 204	15:00
23 juny			

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA
Pràctiques Externes	<p>18 de juny de 2027</p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes</p> <p>Fins a les 14h</p>

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
Treball de Fi de Grau	<p>1 de setembre de 2027</p> <p>Fins a les 14h</p> <p>Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau</p>	<p>10 de setembre de 2027</p> <p>9-14h</p> <p>Sala de Graus de la Facultat d'Enologia</p> <p>L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura</p>