**Dates d’exàmens 1º quadrimestre**

**Grau Enologia 2021-22 Aules provisionals**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1º examen** | **hora** | **AULA** | **2º examen** | **hora** | **AULA** |
| **1º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Fonaments de Biologia | 26 novembre  17 desembre | | | | 12-14h  12-14h | **202**  **202** |
| Química I | 10 novembre | 9-11h | **202** | 12 gener | 9-11h | **202** |
| Física | 16 novembre | 11-13h | **202** | 18 gener | 11-13h | **205** |
| Matemàtiques | 26 novembre | 10-12h | **202** | 14 gener | 10-12h | **202** |
| Estadística |  |  |  | 20 gener | 12-14h | **202** |
| **2º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Microbiologia i Bioquímica Enològiques I | 16 novembre | 15-17h | **204** | 11 gener (pràct)  25 gener | 15-17h | **204**  **203** |
| Enologia General I | 23 novembre | 18-20h | **204** | 24 gener | 18-20 | **004** |
| Química enològica **(41)** | 29 octubre  19 novembre  10 desembre  14 gener | | | | 17-19h  17-19h  17-19h  17-19h | **204**  **204**  **204**  **204** |
| Edafologia i Climatologia vitícoles | 8 novembre  20 desembre  17 Gener | | | | 15-17h  15-17h  15-17h | **204**  **204**  **203** |
| Ampelologia | 13 de gener | | | | 18-20 h | **203** |
| Anàlisi Sensorial I |  |  |  | 19 gener | 18h | **Aula de Tast** |
| Anàlisis Química Enològica I | 22 octubre  18 novembre  16 desembre  20 gener | | | | 16-17h  15-16h  15-16h  15-16h | **204**  **204**  **204**  **204** |
| **3º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Viticultura II | 10 novembre | 15h 17h | **203** | 15 desembre | 15-17h | **203** |
| Cultura vitivinícola | 12 novembre | 15h-17h | **202** | 21 gener | 15-17h | **202** |
| Enologia General II | 16 novembre | 17-19h | **203** | 18 gener | 17-19h | **203** |
| Anàlisis instrumental | 29 novembre  13 desembre (pràct) | 15-17h | **203**  **203** | 10 gener | 15-17h | **203** |
| Anàlisi Sensorial III |  |  |  | 27 gener | 16h | **Aula de Tast** |
| Subproductes vitivinícoles | 22 novembre | 17-19h | **203** | 17 gener | 17h | **203** |
| **4º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Aliments fermentats |  |  |  | 17 desembre | 12h | **Aula 100 FQ** |
| Tecnologia serveis vins | 12 gener | 12h | **Aula de Tast** | 19 gener | 12h | **Aula de Tast** |
| El vi com aliment |  |  |  | 14 gener | 12h | **204** |