**Dates d’exàmens parcials 2º quadrimestre**

**Grau Enologia 2021-22**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1º examen** | **hora** | **AULA** | **2º examen** | **hora** | **AULA** |
| **1º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Fisiologia Vegetal i Pràctiques de Biologia | 31 març | 12-14h | 203  | 5 maig | 12 -14h | 203  |
| Biologia Cel·lular  | 15 març | 9-11h | 203 | 26 abril | 9-11h | 203  |
| Microbiologia General | 23 març | 9-11h | 203  | 11 maig | 9-11h | 203 |
| Genètica | 22 abril | 10-12h | 203 | 3 juny | 10-12h | 203  |
| Química II | Avaluació continua |  |  | 17 maig7 juny (pràct) | 12-14h9-11h | 203102 i 103 |
| Bioquímica | 29 de març | 18-19h | 105-201-206 | 30 maig | 12-14h | 001-002-003-104-105-201-206 |
| **2º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Operacions Bàsiques | 6 abril  | 17-19h | 204 | 2 juny | 17-19h | 204 |
| Economia i Màrqueting Vitivinícola | 28 març | 16-18h | 204 | 30 maig | 17-19h | 204 |
| Microbiologia i Bioquímica Enològiques II |  29 març | 15-17h | 202 |  24 maig | 15-17h | 202 |
| Anàlisi Química Enològica II | 10 març7 abril4 maig | 16-17 | 204 | 26 maig (pràct)1 juny | 16-18h16-17h | 204 |
| Viticultura I | 1 abril | 12-14h | 202 | 3 juny | 12-14h | 202 |
| Anàlisis sensorial II |  |  |  | 31 maig | 17-19h | Sala de tast |
| **3º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Normativa i Legislació Vitivinícola | 5 abril | 15-17h | 205 | 31 maig | 15-17h | 205 |
| Gestió Mediambiental de la Indústria Enològica | 29 març | 17-19h | 205 | 7 juny | 15-17h | 205 |
| Criança i Envelliment | 1 abril | 15-17h | 205 | 27 maig | 15-17h | 205 |
| Vins Escumosos | 14 març | 10-12h | Sala de tast | 9 maig | 10-12h | Sala de Tast |
| Anàlisi Sensorial IV |  |  |  | 2 juny | 12-14h | Sala de Tast |
| Gestió de la Qualitat i la Seguretat en la Indústria Vitivinícola | 28 març | 15-17h | 205 | 30 maig | 15-17h | 205 |
| Enginyeria Enològica |  7 abril | 17-19h | 205 | 9 juny | 15-17h | 205 |
| Patologia Vitícola | 21 març | 17-19h | 205 | 16 maig | 17-19h | 205 |
| **4º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Elaboració de cervesa |  |  |  | 20 abril | 15h | 203 |
| Micologia vitícola |  |  |  | 4 maig | 12-14h | 204 |
| Factors de qualitat en el cultiu de la vinya |  |  |  | 10 maig | 12-14h | 200 |
| Tast de vins escumosos |  |  |  | 30 maig | 12-14h | Sala de tast |
| Begudes espirituoses |  |  |  | 24 maig | 15-17h | Sala de tast |
| Creant valor al mon del vi |  |  |  | 31 maig | 10-12h | 202 |
| Control de la Qualitat en l'Elaboració de Vins Escumosos |  |  |  | 16 maig | 16-18h | Sala de Tast  |
| Selecció i millora d’inòculs enològics |  |  |  | 29 abril | 12-14h | 203 |
| Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius |  |  |  | 19 maig | 12-14 h | 202 |