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

**Grau Enologia 2020-21**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1º examen** | **hora** | **AULA** | **2º examen** | **hora** | **AULA** |
| **1º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Fisiologia Vegetal i Pràctiques de Biologia | 25 març | 12-14h | 203 | 6 maig | 12 -14h | 202 |
| Biologia Cel·lular | 9 març | 9-11h | 203 i 204 | 20 abril | 9-11h | 203 i 204 |
| Microbiologia General | 17 març | 9-11h | 203 i 205 | 13 maig | 9-11h | 203 |
| Genètica | 9 abril | 11-13h | 200 i 205 | 3 juny | 11-13h | 203 i 204 |
| Química II | Avaluació continua |  |  | 19 maig | 12-14h | 203 i 205 |
| Bioquímica | 6 abril | 16-18h | 200 i 204 | 31 maig | 8-10h | 204 i 205 |
| **2º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Operacions Bàsiques | 24 març | 17-19h | 203 i 204 | 3 juny | 15-17h | 204 i 205 |
| Economia i Màrqueting Vitivinícola | 12 abril | 16-18h | 204 | 24 maig | 16-18h | 204 |
| Microbiologia i Bioquímica Enològiques II | 23 març | 15-17h | 202 | 1 juny | 15-17h | 101 |
| Anàlisi Química Enològica II | 10 març  29 abril  20 maig | 16-17 | 202 i 204  204 i 001  001 | 14 abril  26 maig | On-line |  |
| Viticultura I | 16 abril | 15-17h | 202 | 28 maig | 15-17h | 202 |
| Anàlisis sensorial II |  |  |  | 1 juny | 17-19h | Sala de tast |
| **3º curs** |  |  |  |  |  |  |
| Normativa i Legislació Vitivinícola | 16 març | 15-17h | 205 | 18 maig | 15-17h | 205 |
| Gestió Mediambiental de la Indústria Enològica | 27 abril | 17-19h | On-line | 1 juny | 15-17h | On-line |
| Criança i Envelliment | 26 març | 15-17h | 205 | 14 maig | 15-17h | 205 |
| Vins Escumosos | 8 març | 10-12h | Sala de tast | 3 maig | 10-12h | Sala de Tast |
| Anàlisi Sensorial IV |  |  |  | 27 maig | 12-14h | Sala de Tast |
| Gestió de la Qualitat i la Seguretat en la Indústria Vitivinícola | 22 març | 15-17h | 205 | 24 maig | 15-17h | 205 |
| Enginyeria Enològica | 22 abril | 17-19h | 205 | 2 juny | 17-19h | 205 |
| Patologia Vitícola | 19 abril | 17-19h | 205 | 7 juny | 15-17h | 205 |
| **4º curs** |  |  |  |  |  |  |
| **TFG** |  |  |  | 22 i 23 juny |  |  |
| Elaboració de cervesa |  |  |  | 16 abril | 15h | 203 |
| Micologia vitícola |  |  |  | 28 abril | 12-14h | 205 |
| Factors de qualitat en el cultiu de la vinya |  |  |  | 20 abril | 12-14h | 200 |
| Tast de vins escumosos |  |  |  | 24 maig | 12-14h | Sala de tast |
| Begudes espirituoses |  |  |  | 18 maig | 15-17h | Sala de tast |
| Exportació de vins |  |  |  | 31 maig | 15-16h | 205 |
| Creant valor al mon del vi |  |  |  | 25 maig | 10-12h | 202 |
| Control de la Qualitat en l'Elaboració de Vins Escumosos |  |  |  | 8 juny | 16-18h | Sala de Tast |
| Selecció i millora d’inòculs enològics |  |  |  | 30 abril | 12-14h | 204 |