

3r CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 24 de setembre 2025 a 16 de gener 2026 (15 setmanes)

Període exàmens 1ª convocatòria: 19 de gener a 23 de gener 2026

Període exàmens 2ª convocatòria: 26 gener a 6 de febrer 2026

AULA 203

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12 h	PRÀCTIQUES				
12-13h				Anàlisi sensorial III	
13-14h				Sala de Tast i Sala de tast petita CM+P x15	
15-15,50	Anàlisis instrumental CMx8 A-203	Cultura vitivinícola CM x 15 A 203	Viticultura II CMx10 A-203	Viticultura II CMx10 A-203	
16-16,50	Anàlisis instrumental CM + S x8 A-203	Cultura vitivinícola CM + S x 15 A 203	Viticultura II CMx10 A-203	Cultura vitivinícola Sala tast Pr x 15	
17-17,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203	Enologia General II CM + S x 15 A 203		Cultura vitivinícola Sala tast Pr x 15	
18-18,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203	Enologia General II CM x 15 A 203			
19-19,50	Subproductes vitivinícoles CM x10 A-203				

CM: classe magistral S: seminaris P: problemes Pr: Pràctiques

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

PRÀCTIQUES
3r CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA		ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
AGOST	4-8		Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	11-15		Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	18-22		Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	25-29		Enologia II (G1 i G2) Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h Dilluns a dimecres 14-17 h
SETEMBRE	1-5		Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	8-10	11-12	Enologia II (G1 i G2)	Mas dels Frares	9-12h
	15-19				
	22-23	24-26			
OCTUBRE	29-3				
	6-10				
	13-17				
	20-24				
	27-31				
NOVEMBRE	3-7		Enologia II	Lab 102	Dimarts-dimecres 9-12h
	10-14		Enologia II Anàlisi Instrumental (G1)	Mas dels Frares Lab 304	Dilluns 9-12h Dimarts a divendres 9-12h
	17-21		Enologia II Anàlisi Instrumental (G1 i G2)	Mas dels Frares Lab 304	Dilluns 9-12h Dimarts a divendres 9-12h
	24-28		Enologia II Anàlisi Instrumental (G2)	Mas dels Frares Lab 304	Dilluns 9-12h Dimarts i dimecres 9-12h
DESEMBRE	1-5				
	8	9-12	Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimarts i dimecres 9-14h
	15-19		Viticultura II (G1 i G2)	Mas dels Frares	Dimarts i dimecres 9-14h
GENER	5-6	7-9			
	12-16				

3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 9 de febrer a 29 de maig 2026
 Període exàmens 1ª convocatòria: 1 de juny al 5 de juny 2026
 Període exàmens 2ª convocatòria: 8 de juny al 23 de juny 2026

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50		PRÀCTIQUES			
10-10,50	Elaboració de Vins Escumosos CM X 10 Aula de Tast				
11-11,50	Elaboració de Vins Escumosos CM X 10 Aula de Tast				
12-12,50	Patologia Vitícola CM x 10 A-204				Anàlisi Sensorial IV CM+P x15 Sala de Tast
13-13,50	Patologia Vitícola CM x 10 A-204				Anàlisi Sensorial IV CM+P x15 Sala de Tast
14-15h					
15-15,50	Gestió de la Qualitat i la seguretat CM x 15 A-205	Normativa i legislació vitivinícola CM x 15 A-205	Criança i Envel·liment CM x 15 A-205		Criança i Envel·liment CM x 7 A-205
16-16,50	Gestió de la Qualitat i la seguretat CM + S x 15 A-205	Normativa i legislació vitivinícola S x 15 A-205	Criança i Envel·liment CM x 15 A-205		Criança i Envel·liment CM x 7 A-205
17-17,50		Gestió Mediambiental CM + S x 15 A-205	Enginyeria Enològica S x 15 A-205	Enginyeria Enològica CM x 15 A-205	
18-18,50		Gestió Mediambiental CM + S x 15 A-205	Enginyeria Enològica S x 15 A-205	Enginyeria Enològica CM x 15 A-205	

CM: classe magistral S: seminaris P: problemes

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

Els dies 21, 22 i 23 d'abril es faran sortides (tot el dia) de l'assignatura d'Elaboració de Vins Escumosos

PRÀCTIQUES
3r CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA		ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	9-13				
	16-20				
	23-27				
MARÇ	2-6				
	9-13				
	16-18	1920	Patologia vitícola	Lab 104	Dimarts i dimecres 9-12 h
	23-27		Patologia vitícola	Lab 104	Dimarts 9-12 h
ABRIL	30-3		SETMANA SANTA		
	6	7-10	Criança i envelliment	Lab 103	Dimarts a divendres 9-12h
	13-17				
	20-24		Elaboració de Vins Escumosos	Gramona	Dilluns: Pràctiques a l'aula Gramona: Dimarts i Dimecres (visita cellers; tot el dia) Dijous tiratge (tot el dia
	27-30	1			
MAIG	4-8		Patologia vitícola	Mas dels Frares	Dimarts 9-12 h
	11-15				
	18-22				
	25-29				