

4t CURS, 1r QUADRIMESTRE

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

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

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

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h					
10-10,50h			Tecnol. del servei de vins CM x7 A 204	Aliments Fermentats X 13 A 205	Aliments Fermentats X 13 A 205
11-11,50h					
12-12,50h			Tecnol. del servei de vins X7 Sala de tast	El vi com Aliment CM x 7 A-205	El vi com Aliment P x 7 A-204
13-13,50h					

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

El vi com aliment	Del 10 de novembre al 9 de gener
Aliments Fermentats	Del 29 de setembre al 16 de gener (No hi haurà classe la setmana del 6 al 10 d'octubre)
Tecnologia del servei de vins	Del 3 de novembre al 19 de desembre
From terroir to the world. Tools and strategies for the export of european quality wines (BIP Program) Assignatura en anglès	Del 6 al 10 d'octubre Purpan Engineering School, Toulouse (France) Alguna sessió on-line addicional

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA
Pràctiques Externes	9 de gener de 2026 Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes Fins a les 14h

4t CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 9 de febrer a 29 de maig 2026

Període exàmens 1º convocatòria: 1 de juny al 5 de juny 2026

Període exàmens 2º convocatòria: 8 de juny al 23 de juny 2026

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-9,50h	PRÀCTIQUES				
10-10,50h					
11-11,50h					
12-12,50h	Tast de vins escumosos X 13 Sala de tast	Selecció i millora d'inòculs enològics X 8 A 202	Micologia vitícola X 9 A 204	Nous models de viticultura ecològica, biodinàmica i regenerativa X 9 Aula 202	Elaboració de cervesa X 6 Aula 202
13-13,50h	Tast de vins escumosos X 13 Sala de tast	Selecció i millora d'inòculs enològics X 8 A 202	Micologia vitícola X 9 A 204	Nous models de viticultura ecològica, biodinàmica i regenerativa X 9 Aula 202	Elaboració de cervesa X 6 Aula 202
15-15,50h		Begudes espirituoses X 13 Sala de tast			Factors de qualitat en el cultiu de la vinya X 9 Sala de Tast
16-16,50h	Control de la Qualitat en l'elaboració dels vins Escumosos CM + P x8 Sala de tast	Begudes espirituoses X 13 Sala de tast			Factors de qualitat en el cultiu de la vinya X9 Sala de tast
17-17,50h	Control de la Qualitat en l'elaboració dels vins Escumosos CM + P x8 Sala de tast				
18-18,50h					

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

ASSIGNATURA	DATA LLIURAMENT MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
Treball de Fi de Grau	17 de juny de 2026 Fins a les 14h Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau	25 i 26 de Juny de 2026 9-17h Sala de Graus de la Facultat d'Enologia L'horari i ordre de presentació dels alumnes s'anunciarà a l'espai Moodle de l'assignatura

PRÀCTIQUES

4t CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	9-13			
	16-20			
	23-27			
MARÇ	2-6			
	9-13	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dijous i divendres 9-12h
	16-18	Micologia vitícola	Lab 301 ETSEQ	Dilluns a dimecres 9-12h
	23-27	Selecció i millora d'inòculs Elaboració de cervesa	Lab 103 Lab 103	Dilluns a dijous 9-12h Divendres de 9 a 14 h
ABRIL	30-3	SETMANA SANTA		
	6	7-10	Elaboració de cervesa	Divendres de 9 a 14 h
		13-17		
		20-24		
	27-30	1		
MAIG	4-8			
	11-15			
	18-22			
	25-29	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Finca Mas dels Frares	Dimecres 8-13 h

Control qualitat vins escumosos. Es farà una sortida de tot el dia. Data a concretar.

Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius. Es faran dues sortides de tot el dia.

Dates a concretar.

Factors de qualitat en el cultiu de la vinya. Es faran tres sortides de matí. Dates a concretar.

Elaboració de cervesa. Es farà una sortida de matí. Data a concretar.