

GRAU EN ENOLOGIA 2025-2026
DATES D'EXÀMENS: 2on Quadrimestre; 2a Convocatòria

Dia	Assignatura	Aula	Hora
8 juny	Fisiologia vegetal	Aula 206	15:00
	Economia i màrqueting vitivinícola	Aula 202 i 203	17:00
	Elaboració de vins escumosos	Aula 204	10:00
	Control de la qualitat en elaboració vins escumosos	Aula 204	12:00
9 juny	PROVES PAU 2026		
10 juny			
11 juny			
12 juny	Anàlisi Química Enològica II	Aula 202	9:00
	Anàlisis sensorial IV	Aula de tast	12:00
	Elaboració de cervesa	Aula 204	15:00
15 juny	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Aula 203	9:00
	Gestió de la qualitat de la indústria vitivinícola	Aula 204	15:00
	Tast de vins escumosos	Aula Tast	12:00
16 juny	Microbiologia	Aules 202 i 203	9:00
	Anàlisi Sensorial II	Aula de tast	17:00
	Normativa i legislació vitivinícola	Aula 204	15:00
	Begudes espirituoses	Aula de Tast	12:00
17 juny	Bioquímica	Aules 001, 002, 003, 104	8:30
	Gestió mediambiental de la indústria enològica		15:00
	Micologia vitícola	Aula 205	12:00
		Aula 205	
18 juny	Operacions bàsiques	Aula 203	15:00
	Patologia vitícola	Aula 203	12:00
	Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius	Aula 205	9:00
19 juny	Química II	Aules 202 i 203	9:00
	Criança i envelliment dels vins	Aula 203	12:00
	Factors de qualitat en el cultiu de la vinya	Aula 204	15:00

22 juny	Biologia cel·lular i genètica	Aula 202	9:00
	Viticultura I	Aula 203	12:00
	Enginyeria Enològica	Aula 204	15:00
	Selecció i millora d'inòculs enològics	Aula 205	11:00
23 juny			

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA
Pràctiques Externes	19 de juny de 2026 Espai Moodle de l'Assignatura Pràctiques externes Fins a les 14h

ASSIGNATURA	DATA ENTREGA MEMÒRIA	DATA PRESENTACIÓ
Treball de Fi de Grau	1 de setembre de 2026 Fins a les 14h Espai Moodle de l'Assignatura Treball de Fi de Grau	7 de setembre de 2026 9-14h 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