

Dates d'exàmens parcials 2º quadrimestre

Grau Enologia 2025-26 Aules provisionals

Darrera actualització: 24/10/2025

	1º examen	hora	AULA	2º examen	hora	AULA
1º curs						
Fisiologia Vegetal i Pràctiques de Biologia	9 abril	18-20h	Aula 104	7 maig	18-20h	Aula 104
Biologia Cel·lular	21 abril	9-11h	203	5 maig	9-11h	205
Microbiologia General	18 març	9-11h	203 205	29 abril	9-11h	203, 202
Genètica	13 abril	12 - 14h	205	2 juny	10-12h	203
Química II	Avaluació continua			13 maig 1 juny (pràct)	12-14h 9-11h	Aula 104 i 105 inf 202 i 205
Bioquímica	24 març	18-19h	001-003- 102-103- 104-201- 202	29 maig	11-13h	001-002- 003-104- 105-206
2º curs						
Operacions Bàsiques	8 abril	16-18h	204	28 maig	16-18h	204
Economia i Màrqueting Vitivinícola				25 maig	16-18h	204
Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	7 abril	15-17h	204	2 juny	15-17h	202
Anàlisi Química Enològica II	5 març 9 abril 29 abril	15-16	204	21 maig 27 maig (pràct)	15-16h	204
Viticultura I	17 març	12-14h	204	4 juny	12-14h	202
Anàlisi sensorial II				26 maig	17-19h	Sala de tast
3º curs						
Normativa i Legislació Vitivinícola	24 març	15-17h	205	26 maig	15-17h	205
Gestió Mediambiental de la Indústria Enològica	7 abril	17-19h	205	2 juny	17-19h	205
Criança i Envelliment	3 abril	15-17h	205	5 juny	15-17h	205
Vins Escumosos				18 maig	10-12h	Sala de Tast
Anàlisi Sensorial IV				29 maig	10-12h	Sala de Tast

Gestió de la Qualitat i la Seguretat en la Indústria Vitivinícola	23 març	15-17h	Aula 201 inf	1 juny	15-17h	Aula 206 inf
Enginyeria Enològica	26 març	17-19h	205	27 maig	17-19h	205
Patologia Vitícola	9 març	12-14h	204	11 maig	12-14h	204
4º curs						
Factors de qualitat en el cultiu de la vinya				29 maig	17-19h	200
Tast de vins escumosos				25 maig	12-14h	Sala de tast
Begudes espirituoses				19 maig	15-17h	Sala de tast
Micologia Vitícola				6 maig	12-14h	204
Control de la Qualitat en l'Elaboració de Vins Escumosos				11 maig	16-18h	Sala de Tast
Selecció i millora d'inòculs enològics				21 abril	12-14h	005
Nous models de viticultura ecològica, biodinàmica i regenerativa				21 maig	12-14h	202
Elaboració de cervesa				22 maig	12-14h	202