

Exámenes

**Grado en Ingeniería Agrícola y
Agroalimentaria**
Grado en Enología

Curso 2025-26

Convocatoria ordinaria (cierre actas 6 febrero 2026)
Curso 2025-26

Enero 2026
1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
5	6	7	8 Edafología y climatología (2º), 11:00h, 1.03+1.04 Proyectos (4º), 16:30h, 1.07	9 Álgebra (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Cultivos herbáceos (3º Expl.), 12:00h, 1.07 Microbiología, higiene y seguridad alimentaria (3º Ind.), 12:00h, 1.09
			Edafología y climatología (1º), 11:00h, 1.03+1.04	Microbiología (2º), 12:00h, 1.09 Protección del viñedo (3º), 9:00h, 1.10
12 Protección de cultivos (3º Expl.), 9:00h, 1.08 Control de calidad de productos agrarios (3º Ind.), 12:00h, 1.10	13 Biología I (1º), 9:00 h, 1.03+1.04 Producción animal III (4º Expl.), 12:00h, 1.08 Construcciones agroindustriales II (4º Ind.), 12:00h, 1.10	14 Hidráulica (2º), 9:00h, 2.2 Anexo	15 Producción animal I (3º Expl.), 9:00h, 1.07 Química y bioquímica de los alimentos (3º Ind.), 10:00h, 1.09	16 Física I (1º), 9:00h, 1.03+1.04 (+1.07) Nuevas tecnologías en la agronomía (4º Expl.), 16:30h, 1.07 Química ambiental (4º Ind.), 16:30h, 1.09
Análisis químico enológico (2º), 9:00h, 1.09 Enología I (3º), 12:00h, 1.07	Biología I (1º), 9:00h. 1.03+1.04 Cultura vitivinícola y enoturismo (4º), 12:00h, 1.09	Biotecnología enológica (3º), 9:00h, 1.08	Fitotecnia (2º), 9:00h, 1.08	Química I (1º), 9:00h, 1.08 Análisis sensorial II (4º), 12:00h, 1.09
1^{er} Curso		2º Curso	3^{er} Curso	4º Curso
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	

Convocatoria ordinaria (cierre actas 6 febrero 2026)
Curso 2025-26

Enero 2026
1^{er} Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
19 Motores (2º), 16:30h, 1.03+1.04	20 Química (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Complementos de fitotecnia (4º Expl.), 16:30h, 1.07 Industrias conserveras (4º Ind.), 16:30h, 1.09	21 Arboricultura general. Viticultura (3º Expl.), 9:00h, 1.07 Bases tecnológicas de la industria agroalimentaria (3º Ind.), 12:00h, 1.09	22 Genética y aplicaciones a la ingeniería (2º), 9:00h, 2.2. Anexo Planificación de infraestructuras y mecanización agraria (4º), 16:30h, 1.07	23 Expresión gráfica (1º), 16:30h, 1.03+1.04 Construcciones agropecuarias (3º Expl.), 9:00h, 1.07 Operaciones básicas I (3º Ind.), 9:00h, 1.09
Física (1º), 9:00h, 1.09 Composición y evolución del vino (3º), 16:30h, 1.08	Química orgánica (2º), 9:00h, 1.08	Viticultura I (3º), 9:00h, 1.07 Bases tecnológicas de la industria agroalimentaria (4º), 12:00h, 1.09	Fundamentos de enología (1º), 9:00h, 1.07	Operaciones básicas en la industria enológica I (2º), 9:00h, 1.09
26	27	28	29	30
1^{er} Curso			2º Curso	
3^{er} Curso			4º Curso	
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	

Convocatoria ordinaria (cierre actas 11 junio 2026)
Curso 2025-26

Mayo 2026
2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
18 Electrificación (2º), 16:30h, 2.2 Anexo Pastos y forrajes (4º Expl.), 9:00h, 1.10 Higiene y validación microb. de los procesos alim. (4º Ind.), 9:00h, 1.08	19 Maquinaria agrícola (3º Expl.), 9:00h, 1.08 Construcciones agroindustriales I (3º Ind.), 9:00h, 1.10	20 Cálculo y ecuaciones diferenciales (1º), 9:00h, 1.03+1.04	21 Ciencia y tecnología del medio ambiente (2º), 9:00h, 1.03+1.04	22 Bases de la producción animal (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Horticultura (4º Expl.), 12:00h, 1.08 Diseño de industrias (4º Ind.), 16:30h, 1.09
Tecnología enológica (2º), 9:00h, 1.09 Caracterización y gestión de residuos (4º), 12:00h, 1.07	Matemáticas (1º), 9:00h, 2.2. Anexo Viticultura II (3º), 16:30h, 1.07	Química enológica (2º), 9:00h, 1.10	Ecología e impacto ambiental (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Destilados y otras bebidas alcohólicas (4º), 12:00h, 1.10	Enología II (3º), 9:00h, 1.10
25	26 Producción animal II (3º Expl.), 9:00h, 1.08 Operaciones básicas II (3º Ind.), 9:00h, 1.10	27 Topografía (2º), 9:00h, 2.2. Anexo	28 Física II (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Agricultura ecológica (4º Expl.), 16:30h, 1.07 Biotecnología de alimentos (4º Ind.), 16.30h, 1.09	29 Est. y mét. computacionales (2º), 9:00h, 1.03+1.04 Plan. agronómica de cultivos (3º Expl.), 16:30h, 1.07 Ind. deriv. prod. animales (3º Ind.), 16:30h, 1.09
	Operaciones básicas II (2º), 9:00h, 1.10	Química II (1º), 9:00h, 1.08	Análisis sensorial I (3º), 9:00h, 1.10	Estadística y aplicaciones informáticas (2º), 9:00h, 1.08
1º Curso		2º Curso	3º Curso	4º Curso
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	

Convocatoria ordinaria/extraordinaria (cierre actas 11 junio/9 julio 2026)
Curso 2025-26

Junio 2026
2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Biología II (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Quím. agrícola (3ºExpl.), 12:00h, 1.07 Ind. derivadas de productos vegetales (3º Ind.), 12:00h, 1.10	2 Fitotecnia general (2º), 9:00h, 1.03+1.04	3 Empresa (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Sistemas y tecnología del riego (4º Expl.), 16:30h, 1.07 Inst. de las industrias agr. (4º Ind.), 16:30h, 1.09	4	5 Cálculo de estructuras (2º), 9:00h, 1.03+1.04 Economía y comercialización (3º), 16:30h, 1.07+1.09
Biología II (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Gestión de calidad (4º), 12:00h, 1.08	Análisis instrumental (3ª), 9:00h, 1.08	Gestión de la empresa (2º), 9:00h, 1.03+1.04		Bioquímica (1º), 12:00h, 1.08 Seguridad alim. en la ind. enológica (3º), 9:00h, 1.10 Economía y marketing (4º), 16:30h, 1.07+1.09
8 Expresión gráfica (1º), 16:30h, 2.1 Anexo + 2.1 Anexo Arboricultura general. Viticultura (3º Expl.), 9:00h, 2.2 Anexo Control de calidad de productos agrarios (3º Ind.), 9:00h, 2.1 Anexo	9 Hidráulica (2º), 9:00h, 2.2 Anexo Proyectos (4º), 16:30h, 2.2 Anexo	10 Producción animal I (3º Expl.), 9:00h, 2.2 Anexo Microbiología, higiene y seguridad alimentaria (3º Ind.), 9:00h, 2.3 Anexo Planificación de infraest. y mec. agraria (4º), 16:30h, 1.07	11 Álgebra (1º), 9:00h, 1.03+1.04 Ciencia y tecnología del medio ambiente (2º), 12:30h. 1.2 Anexo Cierre de actas	12 Maquinaria agrícola (3º Expl.), 9:00h, 1.08 Op. básicas I (3ºInd.), 9:00h, 1.10 Pastos y forrajes (4º Expl.), 16:30h, 1.07 Quím. ambiental (4º Ind.), 16:30h, 1.08
Quím. enológica (2º), 16:30h, 1.19 Viticultura I (3º), 9:00 h. 2.2 Anexo Cultura vit. y enoturismo (4º), 12:00h, 1.19	Fundamentos de enología (1º), 9:00h, 2.1 Anexo	Microbiología (2º), 9:00h, 2.3 Anexo Composición y evolución del vino (3º), 12:00h, 2.1 Anexo An. sensorial II (4º), 16:30h, 1.09	Ecología e impacto amb. (1º), 12:30h, 1.2 Anexo	Op. básicas en la industria enológica I (2º), 9:00h, 1.10 Enología I (3º), 12:00h, 1.09 Caracterización y gestión de residuos (4º), 16:30h, 1.09
1º Curso		2º Curso	3º Curso	4º Curso
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	

Convocatoria extraordinaria (cierre actas 9 julio 2026)
Curso 2025-26

Junio 2026
1 y 2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>15</p> <p>Bases de la producción animal (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Electrificación (2º), 16:30h, 1.07</p> <p>Cultivos herbáceos (3º Expl.), 12:00h, 1.08</p> <p>Bases tecnológicas de la industria agroalimentaria (3º Ind), 12:00h, 1.09</p>	<p>16</p> <p>Producción animal III (4º Expl.), 9:00h, 1.08</p> <p>Construcciones agroindustriales II (4º Ind.), 9:00h, 1.10</p>	<p>17</p> <p>Empresa (1º), 12:00h, 1.03+1.04</p> <p>Edafología y climatología (2º), 9:00h, 1.2 Anexo</p>	<p>18</p> <p>Sistemas y tecnología del riego (4º Expl.), 9:00h, 1.08</p> <p>Diseño de ind. agroalimentarias (4º Ind.), 9:00h, 1.10</p>	<p>19</p> <p>Química (1º), 12:00h, 1.03+1.04</p> <p>Protección de cultivos (3º Expl.), 9:00h, 1.07</p> <p>Construcciones agroindustriales I (3º Ind.), 9:00h, 1.10</p>
<p>Bioquímica (1º), 9:00h, 1.10</p> <p>Fitotecnia (2º), 16:30h, 2.2 Anexo</p> <p>Bases tecnológicas de la industria agroalimentaria (4), 12:00h, 1.09</p>	<p>Análisis sensorial I (3º), 9:00h, 1.07</p>	<p>Edafología y Climatología (1º), 9:00h. 1.2 Anexo</p> <p>Gestión de la Empresa (2º). 12.00h. 1.03+1.04</p>	<p>Seguridad alimentaria en la ind. enológica (3º), 12:00h, 1.09</p> <p>Destilados y otras bebidas alcohólicas (4º), 9:00h, 1.07</p>	<p>Química I (1º), 9:00h, 1.08</p> <p>Quím. orgánica (2º), 12:00h, 1.09</p>
<p>22</p> <p>Física I (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Motores (2º), 16:30h, 2.2 Anexo</p> <p>Horticultura (4º Expl.), 12:00h, 1.10</p>	<p>23</p> <p>Planificación agronómica de cultivos (3º Expl.), 9:00h. 1.07</p> <p>Ind. deriv. de productos animales (3º Ind.), 9:00h. 1.10</p> <p>Instalaciones de las industrias agroalimentarias (4º Ind.). 16:30h. 1.09</p>	<p>24</p> <p>Fitotecnia general (2º), 9:00h, 1.03+1.04</p>	<p>25</p> <p>Biología I (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Producción animal II (3º Expl.), 12:00h, 1.08</p> <p>Química y bioquímica de los productos agroalimentarios (3º Ind.), 12:00h, 1.10</p>	<p>26</p> <p>Cálculo de estructuras (2º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Complementos de fitotecnia (4º Expl.), 16:30h, 1.07</p> <p>Industrias conserveras (4º Ind.), 16:30h, 1.09</p>
<p>Física (1º), 9:00h, 2.2 Anexo</p> <p>Biotecnología enológica (3º), 12:00h, 1.08</p>	<p>Análisis químico enológico (2º), 9:00h, 1.08</p>	<p>Viticultura II (3º), 9:00 h, 1.08</p>	<p>Biología I (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p>	<p>Protección del viñedo (3º), 12:00h, 1.10</p>
1er Curso		2º Curso	3er Curso	4º Curso
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	

Convocatoria extraordinaria (cierre actas 9 julio 2026)
Curso 2025-26

Julio 2026
1 y 2º Cuatrimestre

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>29</p> <p>Cálculo y ecuac. diferenciales (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Química agrícola (3º Expl.), 12:00h. 1.07</p> <p>Ind. derivadas de productos vegetales (3º Ind.), 12:00h, 1.10</p> <p>Nuevas tecnol. en la agronomía (4º Expl.), 16:30h, 1.07</p> <p>Biotecnología de alimentos (4ºInd.), 16:30h, 1.09</p>	<p>30</p> <p>Topografía (2º), 9:00h, 2.2 Anexo</p>	<p>1</p> <p>Biología II (1º), 16:30h, 1.03+1.04</p> <p>Construcciones agropecuarias (3º Expl.), 9:00h, 1.08</p> <p>Operaciones básicas II (3º Ind.), 9:00h, 1.10</p>	<p>2</p> <p>Estadística y métodos computacionales (2º), 9:00h, 2.2 Anexo</p> <p>Agricultura ecológica (4º Expl.), 12:00h, 1.10</p> <p>Higiene y validación microb. de los procesos alimentarios (4º Ind.), 12:00h, 1.09</p>	<p>3</p> <p>Física II (1º), 9:00h, 1.03+1.04</p> <p>Genética y aplic. a la ingeniería (2º), 16:30h, 2.2 Anexo</p> <p>Economía y comercialización (3º), 12:00h, 1.08</p>
<p>Química II (1º), 12:00h, 1.09</p> <p>Estadística y aplicaciones informáticas (2º), 9:00h, 1.08</p>	<p>Enología II (3º), 9:00h, 1.08</p> <p>Gestión de calidad (4º), 16:30h, 1.07</p>	<p>Biología II (1º), 16:30h, 1.03+1.04</p> <p>Operaciones básicas en la ind. enológica II (2º), 9:00h, 1.10</p>	<p>Análisis instrumental (3º), 9:00h, 1.08</p>	<p>Matemáticas (1º), 9:00h, 1.10</p> <p>Tecn. enológica (2º), 16:30h, 1.07</p> <p>Economía y marketing (4º), 12:00h. 1.08</p>
6	7	8	9	10
			Cierre de actas	
1er Curso		2º Curso	3er Curso	4º Curso
Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria			Grado en Enología	