

AULA 1 (Facoltà di Bioscienze e Giurisprudenza) INIZIO LEZIONI 26 SETTEMBRE 2016

VITICOLTURA ED ENOLOGIA I ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30			ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE		
9.30-10.30		ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	
10.30-11.30		ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	
11.30-12.30	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA		
12.30-13.30	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA			
13.30 - 14.30					
14.30 - 15.30	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA			
15.30 - 16.30	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA			
16.30 - 17.30					
17.30 - 18.30					
18.30-19.30					

Corso integrato di Fondamenti di Chimica (14 CFU – 110 ore)

Chimica generale ed inorganica (7 CFU – 55 ore) Dott.ssa Antonella Ricci

Corso di Biologia, Anatomia e Morfologia Vegetale (8 CFU – 62 ore)

Dott. Michele Rismondo

Corso integrato di Istituzioni di matematica, Fisica ed Elementi di Statistica (11 CFU – 86 ore)

Matematica e Statistica (6 CFU – 48 ore) Dott. Domenico Marconi

Corso di Economia e gestione delle imprese vitivinicole (6 CFU – 48 ore)

Dott. Emilio Chiodo

Le lezioni di MATEMATICA e di CHIMICA GENERALE ED INORGANICA si svolgeranno presso aula da definire

L'inizio delle attività di laboratorio verrà comunicato successivamente.

AULA BIOSCIENZE III LIVELLO (Facoltà di Bioscienze e Giurisprudenza) INIZIO LEZIONI 17 OTTOBRE 2016

VITICOLTURA ED ENOLOGIA II ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30		BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI		
9.30-10.30		BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI		
10.30-11.30		OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE		
11.30-12.30		OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE		
12.30-13.30					
13.30 - 14.30		AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE			
14.30 - 15.30	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE			
15.30 - 16.30	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI				
16.30 - 17.30	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI				
17.30 - 18.30	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI				

Corso di Biologia dei microrganismi (6 CFU – 48 ore) Prof. Aldo Corsetti

Corso di Operazioni Unitarie con Applicazioni (7 CFU – 55 ore) Prof.ssa Paola Pittia

Corso di Agronomia aziendale e territoriale (8 CFU – 62 ore) Prof. Michele Pisante

L'inizio delle attività di laboratorio verrà comunicato successivamente.

AULA 4 (Facoltà di Bioscienze e Giurisprudenza) INIZIO LEZIONI 17 OTTOBRE 2016
VITICOLTURA ED ENOLOGIA III ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30				MICROBIOLOGIA ENOLOGICA Aula Bioscienze	
9.30-10.30				MICROBIOLOGIA ENOLOGICA Aula Bioscienze	
10.30-11.30				ENOLOGIA SPECIALE Aula Bioscienze	ENTOMOLOGIA Aula Bioscienze
11.30-12.30				ENOLOGIA SPECIALE Aula Bioscienze	ENTOMOLOGIA Aula Bioscienze
12.30-13.30					
13.30 - 14.30			ENOLOGIA SPECIALE	ANALISI SENSORIALI Aula 27	ENTOMOLOGIA Aula Bioscienze
14.30 - 15.30			ENOLOGIA SPECIALE	ANALISI SENSORIALI Aula 27	ENTOMOLOGIA Aula Bioscienze
15.30 - 16.30		ENOLOGIA SPECIALE	ENOLOGIA SPECIALE	TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE Aula 27	
16.30 - 17.30		ENOLOGIA SPECIALE	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE Aula 27	
17.30 - 18.30		QUALITA' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE Aula 27	
18.30-19.30		QUALITA' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE			

Corso di Enologia Speciale (7 CFU – 55 ore) Prof. Giuseppe Arfelli

Corso Integrato di Microbiologia Enologica (11 CFU – 86 ore)

Microbiologia Enologica (6 CFU – 48 ore) Prof.ssa Giovanna Suzzi

Qualità e Igiene Microbiologica delle Cantine (5 CFU – 38 ore) Prof.ssa Rosanna Tofalo

Corso integrato di Difesa della Vite (13 CFU – 103 ore)

Entomologia (6 CFU – 48 ore) Prof. Giuseppe Rotundo

Corso a scelta di Analisi Sensoriali (3 CFU – 24 ore) Prof. Giampiero Sacchetti

Corso a scelta di Turismo Enogastronomico e sviluppo rurale (3 CFU – 24 ore)

Dott.ssa Rita Salvatore