

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2018/2019 I SEMESTRE (INIZIO 24 settembre 2018 - FINE 11 gennaio 2018)

I ANNO

AULA 10 PLESSO SPOL

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
9.00 10.00			MATEMATICA E STATISTICA (G. Benvenuto)		
10.00 11.00			MATEMATICA E STATISTICA (G. Benvenuto)	MATEMATICA E STATISTICA (G. Benvenuto)	
11.00 12.00			CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	MATEMATICA E STATISTICA (G. Benvenuto)	
12.00 13.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	MATEMATICA E STATISTICA (G. Benvenuto)	
13.00 14.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci) <i>Aula 6 PLESSO SPOL</i>	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	
14.00 15.00	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)	BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)	
15.00 16.00		BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)	BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)	BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)	
16.00 17.00		BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)			
17.00 18.00		BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (N. Olivieri)			
18.00 19.00					
19.00 20.00					

MATEMATICA E STATISTICA (cfu 6) modulo di ISTITUZIONI DI MATEMATICA, FISICA ED ELEMENTI DI STATISTICA

CHIMICA GENERALE E INORGANICA (mutuato da STA) (cfu 7) modulo di FONDAMENTI DI CHIMICA

BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE (8 cfu)

NB: EVENTUALI MODIFICHE AL PRESENTE CALENDARIO SARANNO PUBBLICIZZATE NELLA SEZIONE "AVVISI" DELLA PAGINA DEL SITO DEDICATA ALLA FACOLTÀ

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2018/2019 I SEMESTRE (INIZIO 15 OTTOBRE 2018 - FINE 11 GENNAIO 2019)

II ANNO

AULA 9

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
9.00 10.00		BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (A. Corsetti)	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)		
10.00 11.00		BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (A. Corsetti)	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)		
11.00 12.00	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (A. Corsetti)	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)		
12.00 13.00	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)	OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)		
13.00 14.00		OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (P. Pittia)	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)		
14.00 15.00	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO		
15.00 16.00	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (A. Corsetti)	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)			
16.00 17.00	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (A. Corsetti)	AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)			
17.00 18.00		AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (M. Pisante)			
18.00 19.00					
19.00 20.00					

AGRONOMIA AZIENDALE E TERRITORIALE (cfu 8)

OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI (cfu 7)

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (cfu 6)

NB: EVENTUALI MODIFICHE AL PRESENTE CALENDARIO SARANNO PUBBLICIZZATE NELLA SEZIONE "AVVISI" DELLA PAGINA DEL SITO DEDICATA ALLA FACOLTÀ

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2018/2019 I SEMESTRE (INIZIO 15 OTTOBRE 2018 - FINE 11 GENNAIO 2019)

III ANNO

AULA 4

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
9.00 10.00			MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)
10.00 11.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)		MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)
11.00 12.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)	OPZ. ANALISI SENSORIALI (G. Sacchetti) <i>Aula 1</i>	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)	ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (G. Arfelli)	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)
12.00 13.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)	OPZ. ANALISI SENSORIALI (G. Sacchetti) <i>Aula 1</i>	QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (R. Tofalo)	ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (G. Arfelli)	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)
13.00 14.00	PAUSA PRANZO	OPZ. ANALISI SENSORIALI (G. Sacchetti) <i>Aula 1</i>	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO
14.00 15.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)	PAUSA PRANZO	ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (G. Arfelli)	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)	
15.00 16.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)	OPZ. GESTIONE DELLE MALERBE (F. Stagnari)	ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (G. Arfelli)	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)	
16.00 17.00	ENTOMOLOGIA (G. Rotundo)	OPZ. GESTIONE DELLE MALERBE (F. Stagnari)	ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (G. Arfelli)	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (R. Tofalo)	
17.00 18.00		OPZ. GESTIONE DELLE MALERBE (F. Stagnari)			
18.00 19.00					
19.00 20.00					

MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (cfu 6) *modulo di* MICROBIOLOGIA ENOLOGICA

QUALITÀ' E IGIENE MICROBIOLOGICA DELLE CANTINE (cfu 5) *modulo di* MICROBIOLOGIA ENOLOGICA

ENOLOGIA II – TECNICHE ENOLOGICHE (cfu 6)

ENTOMOLOGIA (cfu 6) *modulo di* DIFESA DELLA VITE

OPZ. GESTIONE DELLE MALERBE (cfu 3)

OPZ. ANALISI SENSORIALI (mutuato da STA) (cfu 3)

NB: EVENTUALI MODIFICHE AL PRESENTE CALENDARIO SARANNO PUBBLICIZZATE NELLA SEZIONE "AVVISI" DELLA PAGINA DEL SITO DEDICATA ALLA FACOLTÀ