

**AULA BIOSCIENZE INIZIO LEZIONI 6 MARZO****VITICOLTURA ED ENOLOGIA I ANNO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>8:30</b> <b>9:30</b>	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE		<b>Fisica</b> (Prof. Mazziotti di Celso) AULA CONFERENZE	<b>Conoscenze informatiche</b> (Prof. Salvatori) (mutuato tra I STA e I VE)
<b>9:30</b> <b>10:30</b>	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti)	<b>Fisica</b> (Prof. Mazziotti di Celso) AULA CONFERENZE	<b>Conoscenze informatiche</b> (Prof. Salvatori) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE
<b>10:30</b> <b>11:30</b>	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA BIOSCIENZE	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti)	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA CONFERENZE	
<b>11:30</b> <b>12:30</b>		<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA BIOSCIENZE	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti)	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA CONFERENZE	
<b>12:30</b> <b>13:30</b>		<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA BIOSCIENZE	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti)	<b>Viticultura Generale</b> (Prof.ssa Ramazzotti) AULA CONFERENZE	
<b>13:30</b> <b>14:30</b>					
<b>14:30</b> <b>15:30</b>		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivier) AULA BIOSCIENZE	<b>Fisica</b> (Prof. Mazziotti di Celso)		
<b>15:30</b> <b>16:30</b>		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivieri) AULA BIOSCIENZE	<b>Fisica</b> (Prof. Mazziotti di Celso)		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivieri) AULA 27
<b>16:30</b> <b>17:30</b>		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivieri) AULA BIOSCIENZE	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivieri) AULA 27
<b>17:30</b> <b>18:30</b>		<b>Biologia, anatomia e morfologia vegetale</b> (Olivieri) AULA BIOSCIENZE	<b>Chimica Organica</b> (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE) AULA CONFERENZE		
<b>18:30</b> <b>19:30</b>					

**AULA 27 INIZIO LEZIONI 6 MARZO**  
**VITICOLTURA ED ENOLOGIA II ANNO**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8:30 9:30					
9:30 10:30	<b>Biochimica Enologica</b> (Prof. Rapino) aula 27	<b>Esercitazioni di Enologia Generale</b> (Proff. Arfelli-Mascini) MOTTI		<b>Biochimica Enologica</b> (Prof. Rapino) AULA BIOSCIENZE	
10:30 11:30	<b>Biochimica Enologica</b> (Prof. Rapino) aula 27	<b>Esercitazioni di Enologia Generale</b> (Proff. Arfelli-Mascini) MOTTI	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)	<b>Biochimica Enologica</b> (Prof. Rapino) AULA BIOSCIENZE	
11:30 12:30		<b>Esercitazioni di Enologia Generale</b> (Proff. Arfelli-Mascini) MOTTI	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)	<b>Biochimica Enologica</b> (Prof. Rapino) AULA BIOSCIENZE	
12:30 13:30		<b>Esercitazioni di Enologia Generale</b> (Proff. Arfelli-Mascini) MOTTI	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)		
13:30 14:30					
14:30 15:30	<b>Enologia Generale Chimica Enologica</b> (Prof. Arfelli) aula 27	<b>Enologia Generale Analisi controllo qualità</b> (Prof. Mascini) AULA 1	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)		
15:30 16:30	<b>Enologia Generale Chimica Enologica</b> (Prof. Arfelli) aula 27	<b>Enologia Generale Analisi controllo qualità</b> (Prof. Mascini) AULA 1	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)		
16:30 17:30	<b>Enologia Generale Analisi controllo qualità</b> (Prof. Mascini) aula 27	<b>Enologia Generale Chimica Enologica</b> (Prof. Arfelli) AULA 1	<b>Viticultura generale</b> (Prof. Lo Priore) AULA PAOLETTI (GIUR)		
17:30 18:30	<b>Enologia Generale Analisi controllo qualità</b> (Prof. Mascini) aula 27	<b>Enologia Generale Chimica Enologica</b> (Prof. Arfelli) AULA 1			
18:30 19:30					

**VITICOLTURA ED ENOLOGIA III ANNO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>8:30</b> <b>9:30</b>		<b>Difesa della Vite</b> <b>Patologie e Fitoiatria</b> (prof. Calzarano) AULA PAOLETTI GIUR		<b>Legislazione e Marketing delle</b> <b>imprese vitivinicole</b> (Prof. Chiodo) AULA PAOLETTI	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27
<b>9:30</b> <b>10:30</b>	<b>Progettazione delle cantine</b> (Prof. Tavani) AULA BIOSCIENZE	<b>Difesa della Vite</b> <b>Patologie e Fitoiatria</b> (prof. Calzarano) AULA PAOLETTI GIUR		<b>Legislazione e Marketing delle</b> <b>imprese vitivinicole</b> (Prof. Chiodo) AULA PAOLETTI	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27
<b>10:30</b> <b>11:30</b>	<b>Progettazione delle cantine</b> (Prof. Tavani) AULA BIOSCIENZE	<b>Impianti e sistemi per la</b> <b>gestione dei reflui</b> (Prof. Rapagnà) AULA PAOLETTI GIUR		<b>Legislazione e Marketing delle</b> <b>imprese vitivinicole</b> (Prof. Chiodo) AULA PAOLETTI	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27
<b>11:30</b> <b>12:30</b>	<b>Progettazione delle cantine</b> (Prof. Tavani) AULA BIOSCIENZE	<b>Impianti e sistemi per la</b> <b>gestione dei reflui</b> (Prof. Rapagnà) AULA PAOLETTI GIUR			
<b>12:30</b> <b>13:30</b>	<b>Progettazione delle cantine</b> (Prof. Tavani) AULA BIOSCIENZE			<b>Tecniche di condizionamento</b> - Corso a scelta (Dott. Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1° giugno AULA 27	
<b>13:30</b> <b>14:30</b>		<b>Legislazione e Marketing</b> <b>delle imprese vitivinicole</b> (Prof. Chiodo) AULA PAOLETTI	<b>Impianti e sistemi per la</b> <b>gestione dei reflui</b> (Prof. Rapagnà) AULA 5	<b>Tecniche di condizionamento</b> - Corso a scelta (Dott. Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1° giugno AULA 27	
<b>14:30</b> <b>15:30</b>	<b>Tecnologie Enologiche Speciali</b> (a scelta) (Prof. Piva) AULA BIOSCIENZE	<b>Legislazione e Marketing</b> <b>delle imprese vitivinicole</b> (Prof. Chiodo) AULA PAOLETTI	<b>Impianti e sistemi per la</b> <b>gestione dei reflui</b> (Prof. Rapagnà) AULA 5		
<b>15:30</b> <b>16:30</b>	<b>Tecnologie Enologiche Speciali</b> (a scelta) (Prof. Piva) AULA BIOSCIENZE	<b>Gestione tecnico normativa</b> (a scelta) (Prof. Piva) AULA PAOLETTI	<b>Difesa della Vite</b> <b>Patologie e Fitoiatria</b> (prof. Calzarano) AULA 5	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27	
<b>16:30</b> <b>17:30</b>	<b>Tecnologie Enologiche Speciali</b> (a scelta) (Prof. Piva) (dal 6 marzo al 31 marzo) AULA BIOSCIENZE <b>Tecniche di condizionamento</b> - Corso a scelta (Dott. Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1° giugno AULA 1	<b>Gestione tecnico normativa</b> (a scelta) (Prof. Piva) AULA PAOLETTI	<b>Difesa della Vite</b> <b>Patologie e Fitoiatria</b> (prof. Calzarano) AULA 5	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27	
<b>17:30</b> <b>18:30</b>	<b>Tecnologie Enologiche Speciali</b> (a scelta) (Prof. Piva) (dal 6 marzo al 31 marzo) AULA BIOSCIENZE <b>Tecniche di condizionamento</b> - Corso a scelta (Dott. Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1° giugno AULA 1	<b>Gestione tecnico normativa</b> (a scelta) AULA PAOLETTI (Prof. Piva)	<b>Difesa della Vite</b> <b>Patologie e Fitoiatria</b> (prof. Calzarano) AULA 5	<b>Viticultura di precisione</b> (Prof. Pisante) AULA 27	
<b>18:30</b> <b>19:30</b>					

