

CL Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche A. A. 2016/2017

Inizio corsi 1° 2° e 3° anno:

	corsi 1° anno
	corsi 2° anno
	corsi 3° anno

AULA MAGNA

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Matematica (Antoniazzi)	Biologia (Duso-Malagoli)	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Lingua inglese (Mariani)
10:00 11:00	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Matematica (Antoniazzi)	Biologia (Duso-Malagoli)	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Lingua inglese (Mariani)
11:00 12:00	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Biologia (Duso-Malagoli)	Biologia (Duso-Malagoli)	Chimica generale e inorganica (Gasparotto)	Lingua inglese (Mariani)
12:00 13:00	Biologia (Duso-Malagoli)	Biologia (Duso-Malagoli)	Matematica (Antoniazzi)		Matematica (Antoniazzi)
13:00 14:00	Biologia (Duso-Malagoli)	Biologia (Duso-Malagoli)	Matematica (Antoniazzi)		Matematica (Antoniazzi)
14:00 15:00	Agrometeorologia e agronomia (Borin) A SCELTA	Pedologia e chimica del suolo (Concheri) A SCELTA	Microbiologia generale (Giacomini)	Enologia 1 (Curioni)	Microbiologia generale (Giacomini)
15:00 16:00	Agrometeorologia e agronomia (Borin) A SCELTA	Pedologia e chimica del suolo (Concheri) A SCELTA	Microbiologia generale (Giacomini)	Enologia 1 (Curioni)	Microbiologia generale (Giacomini)
16:00 17:00	Agrometeorologia e agronomia (Borin) A SCELTA	Pedologia e chimica del suolo (Concheri) A SCELTA	Enologia 1 (Curioni)	Statistica applicata (Pozzebon)	Statistica applicata (Pozzebon)
17:00 18:00	Agrometeorologia e agronomia (Borin) A SCELTA	Pedologia e chimica del suolo (Concheri) A SCELTA	Enologia 1 (Curioni)	Statistica applicata (Pozzebon)	Statistica applicata (Pozzebon)

CL Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche A. A. 2016/2017

AULA 1 + AULA 2

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00	Enologia 2 (Crapisi)		Enologia 2 (Crapisi)	Gestione dei reflui e utilizzazioni bioenergetiche (Bravi) A SCELTA.	
10:00 11:00	Enologia 2 (Crapisi)	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)	Enologia 2 (Crapisi)	Gestione dei reflui e utilizzazioni bioenergetiche (Bravi) A SCELTA	
11:00 12:00	Enologia 2 (Crapisi)	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)	Enologia 2 (Crapisi)	Gestione dei reflui e utilizzazioni bioenergetiche (Bravi) A SCELTA	
12:00 13:00		Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)		Gestione dei reflui e utilizzazioni bioenergetiche (Bravi) A SCELTA	
13:00 14:00					
14:00 15:00	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Pecile)	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)			
15:00 16:00	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Pecile)	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)			
16:00 17:00	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Pecile)	Gestione, marketing e legislazione impresa vitivinicola (Galletto)			
17:00 18:00					

C.L. in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche A. A. 2016/2017

SECONDO SEMESTRE

Inizio corsi 1° 2° e 3° anno: 27/02/2017

	corsi 1° anno
	corsi 2° anno
	corsi 3° anno

AULA MAGNA

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Genetica e miglior. genetico (Varotto)	Fisica (Sartori)
10:00 11:00	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Genetica e miglior. genetico (Varotto)	Fisica (Sartori)
11:00 12:00	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	Istituzioni economia agroalim. (Boatto)	Fisica (Sartori)	Fisica (Sartori)
12:00 13:00	Genetica e miglior. genetico (Varotto)		Chimica organica e biochimica (Ruzza)	Fisica (Sartori)	
13:00 14:00	Genetica e miglior. genetico (Varotto)		Chimica organica e biochimica (Ruzza)	Fisica (Sartori)	
14:00 15:00	Viticultura (Pitacco)	Entomologia Agraria (Duso)	Microbiologia enologica (Corich)	Viticultura (Pitacco)	
15:00 16:00	Viticultura (Pitacco)	Entomologia Agraria (Duso)	Microbiologia enologica (Corich)	Viticultura (Pitacco)	
16:00 17:00	Viticultura (Pitacco)			Viticultura (Pitacco)	
17:00 18:00	Viticultura (Pitacco)				

CL Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche A. A. 2016/2017

SECONDO SEMESTRE

AULA 1 + AULA 2

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00	Controllo e qualità del vino (Flamini)	Patologia vegetale (Causin)	Patologia vegetale (Causin)		Processi e impianti per fermentazione e distillazione (Spilimbergo)
10:00 11:00	Controllo e qualità del vino (Flamini)	Patologia vegetale (Causin)	Patologia vegetale (Causin)		Processi e impianti per fermentazione e distillazione (Spilimbergo)
11:00 12:00	Tecnologie viticole (Rupert)	Microbiologia enologica (Corich)	Entomologia Agraria (Duso)	Tecnologie viticole (Rupert)	Processi e impianti per fermentazione e distillazione (Spilimbergo)
12:00 13:00	Tecnologie viticole (Rupert)	Microbiologia enologica (Corich)	Entomologia Agraria (Duso)	Tecnologie viticole (Rupert)	Processi e impianti per fermentazione e distillazione (Spilimbergo)
13:00 14:00					
14:00 15:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)	Controllo e qualità del vino (Flamini)	Degustazione ed enografia (Negro) AULA DEGUSTAZIONE	Degustazione ed enografia (Negro) AULA DEGUSTAZIONE
15:00 16:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)	Controllo e qualità del vino (Flamini)	Degustazione ed enografia (Negro) AULA DEGUSTAZIONE	Degustazione ed enografia (Negro) AULA DEGUSTAZIONE
16:00 17:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)	Controllo e qualità del vino (Flamini)		
17:00 18:00					