

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 (Ruperti)	Microbiologia enologica (Corich)	Entomologia Agraria (Duso)	Tecnologie viticole (Ruperti)	Processi e impianti per fermentazione e distillazione (Spilimbergo)
12:00 13:00	Tecnologie viticole (Ruperti)	Microbiologia enologica (Corich)	Entomologia Agraria (Duso)	Tecnologie viticole (Ruperti)	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					