

Corso di laurea: VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25) - triennale

Curriculum: Unico - 3 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 febbraio 2016 - venerdì 10 giugno 2016

Periodo didattico: Secondo semestre 2015/2016

Orario delle lezioni visualizzato: Secondo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p>Tecnologie enologiche 2 Ediz: Unica FD: LEZ <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3</p>		<p>* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 1)</p>	<p>Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione <i>DOMENICO PESSINA</i> Aula 3</p>	
09:30-10:30	<p>Tecnologie enologiche 2 Ediz: Unica FD: LEZ <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3</p>	<p>Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale <i>LEONARDO VALENTI</i> Aula 3</p>	<p>* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 1)</p>	<p>Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione <i>DOMENICO PESSINA</i> Aula 3</p>	
10:30-11:30	<p>Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali <i>MONICA LAUREATI</i> Aula 3</p>	<p>Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale <i>LEONARDO VALENTI</i> Aula 3</p>	<p>* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 1)</p>	<p>Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Aula 3</p>	

11:30-12:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali MONICA LAUREATI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale LEONARDO VALENTI Aula 3	* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO Laboratorio di microbiologia (LAB 1)	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ ROBERTO CARMINE FOSCHINO Aula 3	
12:30-13:30				Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ ROBERTO CARMINE FOSCHINO Aula 3	
13:30-14:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali MONICA LAUREATI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale LEONARDO VALENTI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione DOMENICO PESSINA Aula 3		* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO Laboratorio di microbiologia (LAB 1)
14:30-15:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali MONICA LAUREATI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale LEONARDO VALENTI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione DOMENICO PESSINA Aula 3		* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO Laboratorio di microbiologia (LAB 1)

15:30-16:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali MONICA LAUREATI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale LEONARDO VALENTI Aula 3	Tecnologie enologiche 2 Ediz: Unica FD: LEZ ANTONIO GIOVANNI TIRELLI Aula 3	* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO Laboratorio di microbiologia (LAB 1)
16:30-17:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali MONICA LAUREATI Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale LEONARDO VALENTI Aula 3	Tecnologie enologiche 2 Ediz: Unica FD: LEZ ANTONIO GIOVANNI TIRELLI Aula 3	* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO Laboratorio di microbiologia (LAB 1)
17:30-18:30				

DETTAGLI (*):

- Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB [ROBERTO CARMINE FOSCHINO]
 - La data di inizio delle esercitazioni sarà comunicata dal docente dopo la prima lezione teorica.

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale	Obbligatorio	L. VALENTI		G25	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione	Obbligatorio	D. PESSINA		G25	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Tecnologie enologiche 2 Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	A. TIRELLI		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016

Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB	Obbligatorio	R. FOSCHINO		G25	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ	Obbligatorio	R. FOSCHINO		G25	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali	Obbligatorio	M. LAUREATI		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016