

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

**Curriculum:** Unico - 1 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		<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> Aula 1	<b>* Tutoraggio di chimica organica</b> Aula MB - Via Mangiagalli 21	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> laboratorio di chimica (grande)	<b>Agromonia (G25)</b> <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1
09:30-10:30		<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> Aula 1	<b>* Tutoraggio di chimica organica</b> Aula MB - Via Mangiagalli 21	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> laboratorio di chimica (grande)	<b>Agromonia (G25)</b> <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1
10:30-11:30	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LEZ</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> Aula 1	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LEZ</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> Aula 1	<b>Tutoraggio di fisica</b> 301	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> laboratorio di chimica (grande)	<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> Aula 1
11:30-12:30	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LEZ</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> Aula 1	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LEZ</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> Aula 1	<b>Tutoraggio di fisica</b> 301	<b>Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>STEFANIA MAZZINI</i> laboratorio di chimica (grande)	<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> Aula 1
12:30-13:30			<b>Tutoraggio di fisica</b> 301		<b>Biologia vegetale Ediz: Unica Mod: Morfologia e anatomia delle piante FD: LEZ</b> <i>NOEMI NEGRINI</i> Aula 1
13:30-14:30	<b>Elementi di economia ediz: unica</b> <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> V3	<b>Elementi di economia ediz: unica</b> <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> 405		<b>Biologia vegetale Ediz: Unica Mod: Morfologia e anatomia delle piante FD: LEZ</b> <i>NOEMI NEGRINI</i> Aula 1	

14:30-15:30	<b>Elementi di economia ediz: unica</b> <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> V3	<b>Elementi di economia ediz: unica</b> <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> 405	<b>Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica</b> <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	<b>Biologia vegetale Ediz: Unica Mod: Morfologia e anatomia delle piante FD: LEZ</b> <i>NOEMI NEGRINI</i> Aula 1	
15:30-16:30	<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> C24	<b>Informatica Ediz: Unica</b> <i>LUCA ANDREA LUDOVICO</i> Aula MG - Via Mangiagalli 32	<b>Agronomia (G25)</b> <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1	<b>Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica</b> <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	
16:30-17:30	<b>Fisica (G25) Ediz: Unica</b> <i>FRANCESCO BROGGI</i> C24	<b>Informatica Ediz: Unica</b> <i>LUCA ANDREA LUDOVICO</i> Aula MG - Via Mangiagalli 32	<b>Agronomia (G25)</b> <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1	<b>Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica</b> <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	
17:30-18:30				<b>Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica</b> <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	

#### DETTAGLI (\*):

- Tutoraggio di chimica organica []
  - Il tutoraggio si terrà in Aula MB (Via Mangiagalli 31) ad ECCEZIONE dei seguenti giorni: 4 e 18 maggio, Aula V6 (Via Venezian 15) 8 giugno, Aula 301 (Via Celoria 20)
- Tutoraggio di fisica []
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-04-2016, 18-05-2016, 25-05-2016

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Agronomia (G25)	Obbligatorio	R. Confalonieri		G25	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Biologia vegetale Ediz: Unica Mod: Morfologia e anatomia delle piante FD: LEZ	Obbligatorio	N. NEGRINI		G25	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016

Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LAB	Obbligatorio	S. MAZZINI		G25	<b>Inizio: giovedì 10 marzo 2016</b> <b>Fine: giovedì 26 maggio 2016</b>
Chimica organica (G25) Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	S. MAZZINI		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Elementi di economia ediz: unica	Obbligatorio	M. LICITRA PEDOL		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Fisica (G25) Ediz: Unica	Obbligatorio	F. BROGGI		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Informatica Ediz: Unica	Obbligatorio	L. LUDOVICO		G25	<b>Inizio: martedì 8 marzo 2016</b> <b>Fine: martedì 8 marzo 2016</b>
Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica	Obbligatorio	F. MANICONE		G25	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Tutoraggio di chimica organica	Consigliato			G26 / G27 / G25	<b>Inizio: mercoledì 20 aprile 2016</b> <b>Fine: mercoledì 8 giugno 2016</b>
Tutoraggio di fisica	Consigliato			G26 / G27 / G25	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016

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

**Curriculum:** Unico - 2 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		<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Difesa della vite Ediz: Unica</b> <b>Mod: mod. 1: entomologia FD:</b> <b>LEZ</b> <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite</b> <b>Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD:</b> <b>LEZ</b> <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	<b>Enologia 1 Ediz: Unica Mod:</b> <b>Principi ed elementi di enologia</b> <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
09:30-10:30		<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Difesa della vite Ediz: Unica</b> <b>Mod: mod. 1: entomologia FD:</b> <b>LEZ</b> <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite</b> <b>Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD:</b> <b>LEZ</b> <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	<b>Enologia 1 Ediz: Unica Mod:</b> <b>Principi ed elementi di enologia</b> <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
10:30-11:30		<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Difesa della vite Ediz: Unica</b> <b>Mod: mod. 2: patologia</b> <b>vegetale</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite</b> <b>Ediz: Unica Mod: Ampelografia</b> <b>e miglioramento genetico FD:</b> <b>LEZ</b> <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 1	<b>Enologia 1 Ediz: Unica Mod:</b> <b>Principi ed elementi di enologia</b> <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
11:30-12:30		<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Difesa della vite Ediz: Unica</b> <b>Mod: mod. 2: patologia</b> <b>vegetale</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite</b> <b>Ediz: Unica Mod: Ampelografia</b> <b>e miglioramento genetico FD:</b> <b>LEZ</b> <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 1	<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LEZ</b> <i>Stefano Farris</i> Aula 3
12:30-13:30					<b>Analisi enochimiche Ediz:</b> <b>Unica FD: LEZ</b> <i>Stefano Farris</i> Aula 3

13:30-14:30	<b>Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ</b> <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	<b>Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ</b> <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 2	
14:30-15:30	<b>Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	<b>Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ</b> <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	<b>Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	<b>Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ</b> <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 2	
15:30-16:30	<b>Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ</b> <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	<b>Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia</b> <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 1	<b>Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)		
16:30-17:30	<b>Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ</b> <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	<b>Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia</b> <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 1	<b>Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB</b> <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)		
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB	Obbligatorio	S. Farris		G25	<b>Inizio: martedì 5 aprile 2016</b> <b>Fine: mercoledì 8 giugno 2016</b>
Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	S. Farris		G25	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ	Obbligatorio	A. SCIENZA		G25	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016

Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ	Obbligatorio	O. FAILLA		G25	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ	Obbligatorio	I. RIGAMONTI		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale	Obbligatorio	P. BIANCO		G25	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia	Obbligatorio	A. TIRELLI		G25	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016

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

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



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