

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

14:30-15:30	Elementi di economia ediz: unica <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> V3	Elementi di economia ediz: unica <i>MARTINA LICITRA PEDOL</i> 405	Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	Biologia vegetale Ediz: Unica Mod: Morfologia e anatomia delle piante FD: LEZ <i>NOEMI NEGRINI</i> Aula 1	
15:30-16:30	Fisica (G25) Ediz: Unica <i>FRANCESCO BROGGI</i> C24	Informatica Ediz: Unica <i>LUCA ANDREA LUDOVICO</i> Aula MG - Via Mangiagalli 32	Agronomia (G25) <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1	Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	
16:30-17:30	Fisica (G25) Ediz: Unica <i>FRANCESCO BROGGI</i> C24	Informatica Ediz: Unica <i>LUCA ANDREA LUDOVICO</i> Aula MG - Via Mangiagalli 32	Agronomia (G25) <i>Roberto Confalonieri</i> Aula 1	Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica <i>FRANCESCO PAOLO MANICONE</i> Aula 1	
17:30-18:30				Matematica e statistica Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Statistica <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	Inizio: giovedì 10 marzo 2016 Fine: giovedì 26 maggio 2016
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	Inizio: martedì 8 marzo 2016 Fine: martedì 8 marzo 2016
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	Inizio: mercoledì 20 aprile 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
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		Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
09:30-10:30		Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
10:30-11:30		Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 1	Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 3
11:30-12:30		Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 1	Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>Stefano Farris</i> Aula 3
12:30-13:30					Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>Stefano Farris</i> Aula 3

13:30-14:30	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 2	
14:30-15:30	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 2: patologia vegetale <i>PIERO ATTILIO BIANCO</i> Aula 1	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Fisiologia FD: LEZ <i>OSVALDO FAILLA</i> Aula 1	Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)	Biologia e genetica della vite Ediz: Unica Mod: Ampelografia e miglioramento genetico FD: LEZ <i>ATTILIO SCIENZA</i> Aula 2	
15:30-16:30	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 1	Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <i>Stefano Farris</i> laboratorio di chimica (piccolo)		
16:30-17:30	Difesa della vite Ediz: Unica Mod: mod. 1: entomologia FD: LEZ <i>IVO ERCOLE RIGAMONTI</i> Aula 1	Enologia 1 Ediz: Unica Mod: Principi ed elementi di enologia <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Aula 1	Analisi enochimiche Ediz: Unica FD: LAB <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	Inizio: martedì 5 aprile 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
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>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 <i>MONICA LAUREATI</i> Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale <i>LEONARDO VALENTI</i> Aula 3	* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE</i> <i>FOSCHINO</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 1)	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE</i> <i>FOSCHINO</i> Aula 3	
12:30-13:30				Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE</i> <i>FOSCHINO</i> Aula 3	
13:30-14:30	Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 2: analisi sensoriali <i>MONICA LAUREATI</i> Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale <i>LEONARDO VALENTI</i> Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione <i>DOMENICO PESSINA</i> Aula 3		* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE</i> <i>FOSCHINO</i> 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 <i>MONICA LAUREATI</i> Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 1: tecnica colturale <i>LEONARDO VALENTI</i> Aula 3	Tecnica colturale e meccanizzazione in viticoltura Ediz: Unica Mod: mod. 2: meccanizzazione <i>DOMENICO PESSINA</i> Aula 3		* Valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica e sensoriale Ediz: Unica Mod: mod. 1: analisi microbiologiche FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE</i> <i>FOSCHINO</i> 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