

Inizio corsi 1° 2° e 3° anno:

25/02/2019

	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)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	
12:00 13:00	Fisica (Sartori)	Genetica e miglior. genetico (Varotto)	Fisica (Sartori)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	
13:00 14:00	Fisica (Sartori)	Genetica e miglior. genetico (Varotto)	Fisica (Sartori)	Chimica organica e biochimica (Ruzza)	
14:00 15:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)	Degustazione ed enografia (Negro) Aula A.Sens o Magna	Degustazione ed enografia (Negro) Aula A.Sens o Magna	
15:00 16:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)	Degustazione ed enografia (Negro) Aula A.Sens o Magna	Degustazione ed enografia (Negro) Aula A.Sens o Magna	
16:00 17:00	Impiantistica enologica (Friso)	Impiantistica enologica (Friso)			
17:00 18:00					

AULA 1

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>		Entomologia Agraria <i>(Duso)</i>	
10:00 11:00	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>		Entomologia Agraria <i>(Duso)</i>	
11:00 12:00	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Microbiologia enologica <i>(Corich)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>	Tecnologie viticole <i>(Ruperti)</i>	
12:00 13:00	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Microbiologia enologica <i>(Corich)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>	Tecnologie viticole <i>(Ruperti)</i>	
13:00 14:00					
14:00 15:00	Tecnologie viticole <i>(Ruperti)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Microbiologia enologica <i>(Corich)</i>	
15:00 16:00	Tecnologie viticole <i>(Ruperti)</i>	Patologia vegetale <i>(Causin)</i>	Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Microbiologia enologica <i>(Corich)</i>	
16:00 17:00			Viticultura <i>(Pitacco)</i>	Entomologia Agraria <i>(Duso)</i>	
17:00 18:00				Entomologia Agraria <i>(Duso)</i>	

AULA 2

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
09:00 10:00					Processi e impianti per fermentazione e distillazione (<i>Barbera</i>)
10:00 11:00		Controllo e qualità del vino (<i>Flamini</i>)			Processi e impianti per fermentazione e distillazione (<i>Barbera</i>)
11:00 12:00	Controllo e qualità del vino (<i>Flamini</i>)	Controllo e qualità del vino (<i>Flamini</i>)			Processi e impianti per fermentazione e distillazione (<i>Barbera</i>)
12:00 13:00	Controllo e qualità del vino (<i>Flamini</i>)				Processi e impianti per fermentazione e distillazione (<i>Barbera</i>)
13:00 14:00					
14:00 15:00					
15:00 16:00					
16:00 17:00					
17:00 18:00					