


Corso di laurea: Viticoltura ed enologia - primo semestre a.a. 2019/20

Primo anno

Secondo anno

Terzo anno

Ubicazione Aule

elenco e descrizioni complete

Aule **A - B - C - D - E - F - G - H - I - L - N - Z1 - Z2 - Z3**, sono ubicate presso la Scuola di Agraria, piazzale delle Cascine, FirenzeAula **O** è ubicata in via Doninzetti, FirenzeAule **J - Q - R - S - T1 - T2 - U - V**, Via S. Bonaventura, 13 - Quaracchi - FirenzeAule **W1 e W2** (laboratorio didattico sperimentale), in via Maragliano n. 77 - Firenze**Spazio reale 1 e 2** - via San Donnino n.4/6 - Campi Bisenzio - FI
N.B.: le lezioni del primo anno si terranno presso la Fondazione Spazio Reale, Via S. Donnino 4/6, Campi Bisenzio

		Primo anno di corso									
		9:00	10:00	11:00	11:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
LUN		Fisica	Fisica	Matematica	Matematica		Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica			
docente		Sciortino	Sciortino	Cattaneo	Cattaneo		Fragai	Fragai			
aula		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1			
MAR		Fisica	Fisica	Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica		Matematica	Matematica			
docente		Sciortino	Sciortino	Fragai	Fragai		Cattaneo	Cattaneo			
aula		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1			
MER											
docente											
aula											
GIO											
docente											
aula											
VEN		Lingua inglese livello B2, comprensione scritta e orale Ore 10.00-13.00				Lingua italiana, livello A2-B1 Ore 15.00-18.00					
docente											
aula		F	F	F	F		H	H	H	H	H

Disciplina	CFU	Docente
Chimica generale e inorganica	6	Marco Fragai
Fisica	6	Silvio Sciortino
Matematica	6	Andrea Cattaneo

Nota: Lingua inglese: il corso si tiene il venerdì dal 11 ottobre al 20 dicembre. Dalle 10.00 alle 13.00

Lingua italiana: il corso si tiene il venerdì dal 11 ottobre al 20 dicembre dalle 15.00 alle 18.00

Entrambi i corsi sono facoltativi e gratuiti

Secondo anno di corso

	8:30	9:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN	Processi enologici	Processi enologici	Viticultura generale	Viticultura generale		Microbiologia generale	Microbiologia generale				
docente	Fia	Fia	Mattii	Mattii		Viti	Viti				
aula	T1	T1	T1	T1		T1	T1				
MAR	Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole	Processi enologici	Processi enologici		Viticultura generale	Viticultura generale				
docente	Vieri	Vieri	Fia	Fia		Mattii	Mattii				
aula	T1	T1	T1	T1		S	S				
MER						Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole		
docente						Vieri	Vieri	Vieri	Vieri		
aula						E	E	E	E		
GIO	Processi enologici	Processi enologici	Processi enologici	Processi enologici		Microbiologia generale	Microbiologia generale	Microbiologia generale	Microbiologia generale		
docente	Fia	Fia	Fia	Fia		Viti	Viti	Viti	Viti		
aula		esercitazioni				T2+W2	T2+W2	W2	W2		
VEN											
docente											
aula											

Disciplina	CFU	Docente
Ingegneria delle produzioni viticole	9	Marco Vieri
Microbiologia generale	3	Carlo Viti
Processi enologici	9	Giovanna Fia
Viticultura generale	6	Giovan Battista Mattii

Nota: Processi enologici: le ore del giovedì saranno utilizzate saltuariamente per uscite esterne di cui sarà dato avviso di volta in volta

Terzo anno di corso

	8:30	9:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN											
docente											
aula											

MAR
docente
aula

MER	Impiantistica enologica	Impiantistica enologica	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	Analisi sensoriale delle uve e dei vini
docente	Parenti	Parenti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Picchi	Picchi
aula	F	F	F	F	F	F

GIO	Impiantistica enologica	Impiantistica enologica	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini
docente	Parenti	Parenti	Picchi	Picchi	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti
aula	F	F	W2	W2	F	F

VEN	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini
docente	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti
aula	W2	W2	W2	W2	W2	W2

	Disciplina	CFU	Docente
	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	6	Monica Picchi
	Impiantistica enologica	6	Alessandro Parenti
	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	5	Paola Domizio
	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	4	Valentina Canuti

ultimo aggiornamento: 16-Set-2019