

Anno Accademico 2022-2023

Scienze Enologiche

I° Anno - I Semestre

Il Corso di Chimica e Tecnologia degli aromi del vino inizierà il 17 ottobre

Inizio corso 05/10/2022 - Fine corso 09/12/2022

	Orario	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Aula 1						
	9,00-10,00					
	10,00-11,00	Viticultura varietale e territoriale	Chim. e tec. degli aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino		
	11,00-12,00	Viticultura varietale e territoriale	Chim. e tec. degli aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino	Chim. e tec.degli aromi del vino	
	12,00-13,00	Viticultura varietale e territoriale	Chim. e tec. degli aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino	Chim. e tec.degli aromi del vino	
	13,00-14,00					
Aula 1	14.00-15.00	Chimica e tecnologia delgi aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino	Viticultura varietale e territoriale		
	15.00-16,00	Chimica e tecnologia delgi aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino	Viticultura varietale e territoriale		
	16.00- 17.00	Chimica e tecnologia delgi aromi del vino	Biotec.per il migl.gen.del vino	Viticultura varietale e territoriale		

Docente	Materia	CFU
Prof. Boris Basile	Viticultura varietale e territoriale	9
Prof.ssa Paola Piombino	Chimica e tecnologia degli aromi del vino	9
Dott. Clizia Villano	Bioteologie per il migl. genetico della vite	9