

Viticoltura ed Enologia A.A. 2023/2024

1° Anno - 2° Semestre

| Corsi | Discipline contenute nei corsi /note | Ore | C. F. U. | Docente | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Aula |
|--|--------------------------------------|-----|----------|--------------|-------------|---------|-----------------|---------|---------|------------|
| Fisica | | 60 | 6 | A. Madonia | | 11-14 | 8-11 | | | A1 |
| Economia e Gestione delle imprese vitivinicole | | 60 | 6 | A. Galati | 14,30-17,30 | 8-11 | | | | A1 |
| Chimica organica | | 60 | 6 | G. Fontana | 9-11 | | 11-13/ 14-16 | | | A1 |
| Laboratorio di chimica | | 30 | 3 | F. Saiano | 11-14 | | | | | Lab. 1 - 2 |
| Agronomia e gestione del suolo C.I. | <i>Agronomia</i> | 60 | 6 | L. Gristina | | | | 14-17 | 8-11 | A1 |
| | <i>Elementi di pedologia</i> | 30 | 3 | R. Scalenghe | | | | 8-13 | | A1 |

Le lezioni del 2° semestre avranno inizio il 26 febbraio 2024 – L'orario potrebbe essere suscettibile di variazione

Viticultura ed Enologia A.A. 2023/2024

2° Anno - 2° Semestre

| Corsi | Discipline contenute nei corsi <i>/note</i> | Ore | C. F. U. | Docente | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Aula |
|---|--|-----|----------|------------------|---------------------|----------------------|----------------|---------|---------|----------------------------|
| Microbiologia Enologica | | 90 | 9 | N. Francesca | 8-11 11,30-13,30 | 14,30-17,30 18-19 | | | | A2 Lab. 3 |
| Marketing del vino e politica vitivinicola | | 60 | 6 | S. Chironi | | 11-14 | | | 11-14 | A2 |
| Viticultura | | 90 | 9 | M. G. Barbagallo | | | 10-13 14-17 | 8-11 | | A2 |
| Patologia Viticola | | 60 | 6 | P. Bella | 14-17 | 8-11 | | | | A2 |
| Biochimica agraria e chimica del suolo | | 90 | 9 | L. Badalucco | | | | 11-14 | 8-11 | A2 |
| <i>Attività formativa a scelta dello studente</i> | | | | | | | | | | A2 |

Le lezioni del 2° semestre avranno inizio il 26 febbraio 2024 - L'orario potrebbe essere suscettibile di variazione

Viticultura ed Enologia A.A. 2023/2024

3° Anno - 2° Semestre

| Corsi | Discipline contenute nei corsi/ note | Ore | C. F. U. | Docente | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Aula |
|--|---|-----|----------|--------------|--|-----------------------------------|---|---------------------|---------|-----------------------------|
| Entomologia e acarologia viticola | | 60 | 6 | E. Peri | 14-17 | 8-11 | | | | A3 LAB 1-2 |
| Gestione del Vigneto C.I. | <i>Tecnica viticola</i> | 60 | 6 | A. Pisciotta | | | 10-13/14-17 fino al 13/03/2024 | | 11-14 | A3 |
| | <i>Impianti irrigui</i> Il corso termina il 29/03/2024 | 30 | 3 | V. Pampalone | | | | 14-17 | 8-11 | A3 |
| Laboratorio di impianti e misure idrauliche | Il corso inizia il 18/04/2024 | 30 | 3 | V. Pampalone | | | | 14-17 | 8-11 | A3 |
| Meccanizzazione viticola ed impianti enologici | | 90 | 9 | P. Catania | | 14-16 / 16,30- 18,30 | | 9-11 11,30-13,30 | | A3 |
| Laboratorio di analisi sensoriale | Il corso inizia il 22/04/2024 | 30 | 3 | O. Corona | 9,30-13,30 dal 22/04/2024 | 11-13 dal 22/04/2024 | | | | A3 |
| Le lezioni del 2° semestre avranno inizio il 26 febbraio 2024 - L'orario potrebbe essere suscettibile di variazione | | | | | | | | | | |

Viticultura ed Enologia A.A. 2023/2024

3° Anno - 2° Semestre

| Attività formative a scelta dello studente a.a. 2023/2024 | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|----------|---------------|---------------------|---------|------------------|---------|----------------------|-----------|
| Corsi | Discipline contenute nei corsi/ note | Ore | C. F. U. | Docente | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Aula |
| Marketing del vino | il corso inizia il 20/03/2024 | 25 | 3 | S. Chironi | | | 9-11 12-13,30 | | | A3 |
| Tecnologia dei vini dolci e liquorosi | il corso inizia il 18/04/2024 | 25 | 3 | P. Crupi | | | | 17-19 | 14,30-17 17,30-19 | A3 |
| Viticultura da tavola | il corso inizia il 26/02/2024 | 25 | 3 | R. Di Lorenzo | 8,30-11 12-13,30 | | | | | A3 |
| <i>L'orario potrebbe essere suscettibile di variazione</i> | | | | | | | | | | |