

Viticoltura ed Enologia A.A. 2020/2021

1° Anno - 1° Semestre

Codice	Corsi	Discipline contenute nei corsi e Link	Ore	C. F. U.	Docente
09ok1qv	Matematica	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3adb3edf3287ed4197b05434d23ae0f24c%40thread.tacv2/conversations?groupId=0151fe58-e9cb-44c3-a1f8-33c5fbd2f6a0&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	48	6	M. Sciacca
lg7cwtr	Istituzioni di economia e statistica C.I.	<i>Istituzioni di economia:</i>	48	6	A. Galati
99lsy3m		<i>Elementi di statistica:</i> https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3a0e8d5b234a75463f89dea19f61d1c43e%40thread.tacv2/Generale?groupId=68c92ac9-0769-45d9-8248-72c7afe4f0fd&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	24	3	S. Barone
	Chimica generale ed inorganica		48	6	
Per gli studenti del 1° anno, le lezioni del 1° semestre avranno inizio il 5 ottobre 2020					

2° Anno - 1° Semestre

Codice	Corsi	Discipline contenute nei corsi e Link	Ore	C. F. U.	Docente
ysf1ge6	Arboricoltura generale		60	6	A. Motisi
f3xpsp5	Agronomia e gestione del suolo	<i>Agronomia:</i> https://teams.microsoft.com/l/team/19%3ab767ee178b044b69bd75063d4fde9e56%40thread.tacv2/conversations?groupId=15b51d22-6961-4e32-9592-95d2b2ac5e9f&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	60	6	A. Novara
		<i>Elementi di pedologia</i>		30	3
sc3yti	Processi biologici in enologia		60	6	L. Cinquanta
zcvrtr4	Biochimica Agraria e Chimica del Suolo	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3affa7f7f82c824de3af7eaf1ed49dabf1%40thread.tacv2/conversations?groupId=16707f15-77b0-446e-8ce8-5523236eef12&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	90	9	L. Badalucco

	Per gli studenti del 2° anno, le lezioni del 1° semestre avranno inizio il 28 settembre 2020
--	--

Viticoltura ed Enologia A.A. 2020/2021
3° Anno - 1° Semestre

Codice	Corsi	Discipline contenute nei corsi e codice	Ore	C. F. U.	Docente
		<i>Analisi strumentali*</i>	60	6	
30f7axk	Controllo di qualità nella filiera vitivinicola	<i>Controllo microbiologico**</i> : https://teams.microsoft.com/channel/19%3a95622cc2bcf14af29d18bb99e0eb4831%40thread.tacv2/Generale?groupId=e97b687b-073a-46e3-8cac-ba937f0be4f9&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	30	3	G. Moschetti
	Laboratorio di inglese professionalizzante		30	3	
	Processi enologici e vinificazioni speciali***	https://teams.microsoft.com/team/19%3a1138dd4700a545378fbec8e598974b8d%40thread.tacv2/conversations?groupId=af4f8c0e-f233-41d9-8e68-4fdce8369c72&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	90	9	O. Corona
	Seminario professionalizzante		10	1	
	Laboratorio di analisi sensoriale****		30	3	
	Attività formative a scelta dello studente				
5r4ov5z	Analisi chimico fisica dei suoli agrari*****	https://teams.microsoft.com/team/19%3a02b537fec22a4771b22bbeed7e3d8f53%40thread.tacv2/conversations?groupId=a8379e0c-840f-4b12-8f00-c702090da07f&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa851bad99	25	3	L.Badalucco
	<p>Per gli studenti del 3° anno, le lezioni del 1° semestre avranno inizio il 28 settembre 2020</p> <p>* il corso inizia il 29/09/2020 ** il corso inizia il 02/11/2020 *** Il corso inizia il 30/09/2020 **** Il corso inizia il 28/09/2020 ***** Il corso inizia il 21/10/2020</p>				

