

ANNO ACCADEMICO 2021/2022 – 2° SEMESTRE
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
1 ANNO – INIZIO LEZIONI LUNEDÌ 28 FEBBRAIO 2022

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08:30-10:00	IMPIANTISTICA SPECIALE Alessandro Parenti (Aula 005 – C9)	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLA VITICOLTURA Simone Orlandini (Aula 005 – C9)			
10:00-11:30	SISTEMAZIONI IDRAULICO- AGRARIE E GESTIONE DEL TERRITORIO Simone Orlandini (Aula 005 – C9)	SENSORISTICA E CONTROLLO DI PROCESSO Alessandro Parenti (Aula 005 – C9)	STRUTTURA DEL VIGNETO E QUALITA' DELLA PRODUZIONE Elisa Masi (Aula 005 – C9)		
11:30-13:00	GESTIONE DELLA CHIOMA E METABOLITI SECONDARI DELLE UVE Claudio D'onofrio (Aula 005 – C9)	TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA MICROBIOLOGIA ENOLOGICA Lisa Granchi (Aula 005 – C9)			
14:10-15:40	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE IN ENOLOGIA Annita Toffanin (Aula 005 – C9)	(*) MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE (laboratorio 3,10,17 e 24 maggio)			
15:40-17:10		(*) MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE (laboratorio 3,10,17 e 24 maggio)			
17:10-18:40		(*) MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE (laboratorio 3,10,17 e 24 maggio)			

L'aula 005-C9 si trova presso il Polo Universitario di Novoli in Via Giuseppe Maranini (FI) - edificio C9 Aula 5 (codice C9/005)

(*) I laboratori si svolgeranno presso il Laboratorio Didattico W2 (via Maragliano, 77, Firenze)