

[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, Firenze

Aula **O** è ubicata in via Donizetti, Firenze

Aule **J - Q - R - S - T1 - T2 - U - V**, Via S. Bonaventura, 13 - Quaracchi - Firenze

Aule **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	12:00	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

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					L+W2	L+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