

SCIENZE GASTRONOMICHE II° ANNO II SEMESTRE A.A. 2022– 23 / AULA 5

14-15

15-16

16-17

17-18

18-19

LABORATORI DALLE ORE 9,00 ALLE ORE 13,00

MER	01-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E	TECNOLOGIE ALIMENTARI		
GIO	02-mar		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	03-mar		TECNOLOGIE ALIMENTARI		
LUN	06-mar				
MAR	07-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E			
MER	08-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E	TECNOLOGIE ALIMENTARI		
GIO	09-mar		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	10-mar		TECNOLOGIE ALIMENTARI		
LUN	13-mar				
MAR	14-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E			
MER	15-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E	TECNOLOGIE ALIMENTARI		
GIO	16-mar		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	17-mar		TECNOLOGIE ALIMENTARI		
LUN	20-mar				
MAR	21-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E			
MER	22-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E	TECNOLOGIE ALIMENTARI		
GIO	23-mar		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	24-mar		TECNOLOGIE ALIMENTARI		
LUN	27-mar				
MAR	28-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E			TECNOLOGIE ALIMENTARI
MER	29-mar	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E	TECNOLOGIE ALIMENTARI		
GIO	30-mar		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	31-mar		TECNOLOGIE ALIMENTARI		
LUN	03-apr				
MAR	04-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTR	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE		TECNOLOGIE ALIMENTARI
MER	05-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTR			ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
GIO	06-apr		ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI		
VEN	07-apr				
LUN	10-apr				
MAR	11-apr				TECNOLOGIE ALIMENTARI
MER	12-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E			ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
GIO	13-apr		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE		
VEN	14-apr		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE		

LUN	17-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E				
MAR	18-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E				
MER	19-apr					ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
GIO	20-apr	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	21-apr	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	22-apr					
LUN	25-apr					
MAR	26-apr	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTR	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE			ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
MER	27-apr					TECNOLOGIE MANGIMISTICHE
GIO	28-apr	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	29-apr					
LUN	02-mag					
MAR	03-mag	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
MER	04-mag					TECNOLOGIE MANGIMISTICHE
GIO	05-mag	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	06-mag					
LUN	09-mag					
MAR	10-mag					ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
MER	11-mag					TECNOLOGIE MANGIMISTICHE VERIFICHE DI APPRENDIMENTO
GIO	12-mag					
VEN	13-mag					
LUN	16-mag					
MAR	17-mag					
MER	18-mag					
GIO	19-mag					
VEN	20-mag					
LUN	23-mag					
MAR	24-mag					
MER	25-mag					
GIO	26-mag					
VEN	27-mag					

ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI E SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE	
---	--

Mod. A Analisi Chimica degli alimenti CFU 5 (3CFU + 2 CFU EL.) ore 18 LT - ore 24 EL. M. RUSSO

Mod. Sostanze organiche naturali e nutraceutiche CFU 5 LT (ore 30) D. Giuffrida
--

TECNOLOGIE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE	
--	--

Mod. A Tecnologie Alimentari 6 CFU di cui 5 CFU LT + 1 CFU EL (ore 30 LT + ore 12 EL) A. Verzera
--

Mod. B Tecnologie Mangimistiche 6 CFU di cui 5 CFU LT + 1 CFU EL (ore 30 LT + ore 12 EL) 2) M. OTERI
--