

SCIENZE GASTRONOMICHE II ANNO – II SEMESTRE 2019 – 2020 AULA "5"

		9--10	10--11	11--12	12--13	13--14	14-15	15-16
LUN	09 marzo	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
MAR	10 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
MER	11 marzo							
GIO	12 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
VEN	13 marzo	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
LUN	16 marzo							
MAR	17 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
MER	18 marzo							
GIO	19 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
VEN	20 marzo	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
LUN	23 marzo							
MAR	24 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
MER	25 marzo							
GIO	26 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI						
VEN	27 marzo							
LUN	30 marzo							
MAR	31 marzo	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
MER	01 aprile							
GIO	02 aprile	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
VEN	03 aprile	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
LUN	06 aprile							
MAR	07 aprile	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
MER	08 aprile							
GIO	09 aprile	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
MAR	14 aprile	TECNOLOGIE ALIMENTARI						
MER	15 aprile	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
GIO	16 aprile	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - ESERCITAZIONI						
VEN	17 aprile							
LUN	20 aprile	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE		TECNOLOGIE ALIMENTARI				
MAR	21 aprile	TECNOLOGIE ALIMENTARI (8,30 – 11,00)		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
MER	22 aprile				TECNOLOGIA ALIMENTARI			
GIO	23 aprile	TECNOLOGIE ALIMENTARI (8,30 – 11,00)		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	24 aprile	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						

		9--10	10--11	11--12	12--13	13--14	14-15	15-16
LUN	27 aprile	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE		TECNOLOGIE ALIMENTARI				
MAR	28 aprile			TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
MER	29 aprile			TECNOLOGIE ALIMENTARI				
GIO	30 aprile			TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
LUN	04 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE		TECNOLOGIE ALIMENTARI				
MAR	05 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
MER	06 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI- ESERCITAZIONI						
GIO	07 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	08 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
LUN	11 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
MAR	12 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE		TECNOLOGIE ALIMENTARI				
MER	13 maggio							
GIO	14 maggio			TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	15 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
LUN	18 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						
MAR	19 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI		TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
MER	20 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI - ESERCITAZIONI						
GIO	21 maggio			TECNOLOGIE MANGIMISTICHE				
VEN	22 maggio	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE – ESERCITAZIONI						
LUN	25 maggio	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NEUTRACEUTICHE						
MAR	26 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI						
MER	27 maggio	TECNOLOGIE ALIMENTARI - ESERCITAZIONI						
GIO	28 maggio							
VEN	29 maggio	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE – ESERCITAZIONI						
MER	03 giugno							
GIO	04 giugno	TECNOLOGIE MANGIMISTICHE – VERIFICA APPRENDIMENTO						
VEN	05 giugno	SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE						

ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI E SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE

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

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

TECNOLOGIE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE

Mod A Tecnologie alimentari 6 CFU 5 CFU LT + 1 CFU EL (ore 30+12) Prof.ssa A. Verzera

Mod. B Tecnologie mangimistiche 6 CFU 5 CFU LT + 1 CFU EL (ore 30+12) Prof.ssa B Chiofalo