

## SCIENZE GASTRONOMICHE III ANNO II SEMESTRE

**2019-2020 (Le lezioni previste negli orari antimeridiani si svolgeranno nei locali della sezione SASTAS; le lezioni previste negli orari pomeridiani si svolgeranno nell'Aula "2" del "Dipartimento di Scienze Veterinarie").**

		9—10	10--11	11--12	12--13	13--14	14-15	15-16	16-17
<b>LUN</b>	09 marzo	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	10 marzo	MICROBIOLOGIA AGRARIA					OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>MER</b>	11 marzo						PATOLOGIA VEGETALE		
<b>GIO</b>	12 marzo	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI							
<b>VEN</b>	13 marzo								
<b>LUN</b>	16 marzo	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	17 marzo	MICROBIOLOGIA AGRARIA					OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>MER</b>	18 marzo	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						PATOLOGIA VEGETALE	
<b>GIO</b>	19 marzo								
<b>VEN</b>	20 marzo								
<b>LUN</b>	23 marzo	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	24 marzo	MICROBIOLOGIA AGRARIA					OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>MER</b>	25 marzo	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						PATOLOGIA VEGETALE	
<b>GIO</b>	26 marzo						OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>VEN</b>	27 marzo	MICROBIOLOGIA AGRARIA							
<b>LUN</b>	30 marzo	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	31 marzo	MICROBIOLOGIA AGRARIA					OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>MER</b>	01 aprile	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						PATOLOGIA VEGETALE	
<b>GIO</b>	02 aprile	MICROBIOLOGIA AGRARIA					OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA		
<b>VEN</b>	03 aprile								
<b>LUN</b>	06 aprile	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	07 aprile	OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA ESERCITAZIONE							
<b>MER</b>	08 aprile	MICROBIOLOGIA AGRARIA					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>GIO</b>	09 aprile								
<b>MAR</b>	14 aprile								
<b>MER</b>	15 aprile	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						PATOLOGIA VEGETALE	
<b>GIO</b>	16 aprile	OLIO E VINO PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA ESERCITAZIONE							
<b>VEN</b>	17 aprile	MICROBIOLOGIA AGRARIA							
<b>LUN</b>	20 aprile	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					PATOLOGIA VEGETALE		
<b>MAR</b>	21 aprile	MICROBIOLOGIA AGRARIA							
<b>MER</b>	22 aprile								

<b>GIO</b>	23 aprile	OLIO E VINO PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA .ESERCITAZIONE						
<b>VEN</b>	24 aprile							
<b>LUN</b>	27 aprile	PRODUZIONE DI QUALITA' E SALUTE						
<b>MAR</b>	28 aprile	MICROBIOLOGIA AGRARIA						
<b>MER</b>	29 aprile	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>GIO</b>	30 aprile	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>LUN</b>	04 maggio	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE						
<b>MAR</b>	05 maggio	MICROBIOLOGIA AGRARIA						
<b>MER</b>	06 maggio	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>GIO</b>	07 maggio	OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA ESERCITAZIONE						
<b>VEN</b>	08 maggio							
<b>LUN</b>	11 maggio	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE - ESERCITAZIONI						
<b>MAR</b>	12 maggio	MICROBIOLOGIA AGRARIA						
<b>MER</b>	13 maggio							
<b>GIO</b>	14 maggio							
<b>VEN</b>	15 maggio							
<b>LUN</b>	18 maggio	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE - ESERCITAZIONI						
<b>MAR</b>	19 maggio	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>MER</b>	20 maggio							
<b>GIO</b>	21 maggio	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>VEN</b>	22 maggio							
<b>LUN</b>	25 maggio	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE - ESERCITAZIONI						
<b>MAR</b>	26 maggio	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>MER</b>	27 maggio							
<b>GIO</b>	28 maggio	OLIO E VINO : PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA -ESERCITAZIONE						
<b>VEN</b>	29 maggio							
<b>MER</b>	03 giugno							
<b>GIO</b>	04 giugno	LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI						
<b>VEN</b>	05 giugno							

#### ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA

Mod A Produzioni di qualità e salute 5 CFU (4 CFU LT + 1 CFU EL) ore 24 + 12 Prof. F. Cacciola

Mod B Olio e Vino: pilastri dell'alimentazione mediterranea 5 CFU (3 CFU LT + 2 CFU EL) ore 18 + 24 Prof. V. Lo Turco

LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI 5 CFU EL ore 60 Prof. N. Cicero

PATOLOGIA VEGETALE: 6 CFU ore 36

MICROBIOLOGIA AGRARIA: 6 CFU ORE 36