

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

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