

CdS in SCIENZE GASTRONOMICHE III ANNO - II SEMESTRE a/a 2025/26 - AULA 6 - MESSINA						
DATA	14,00 - 15,00	15,00 - 16,00	16,00 - 17,00	17,00-18,00	18,00-19,00	Laboratorio ore 9,00 - 13,00
lunedì 23 febbraio 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					
martedì 24 febbraio 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					
mercoledì 25 febbraio 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
giovedì 26 febbraio 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					
venerdì 27 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
lunedì 2 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					
martedì 3 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
mercoledì 4 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
giovedì 5 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
venerdì 6 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
lunedì 9 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
martedì 10 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					
mercoledì 11 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
giovedì 12 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
venerdì 13 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
lunedì 16 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					
martedì 17 marzo 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
mercoledì 18 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
giovedì 19 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.
venerdì 20 marzo 2026	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MED.					
lunedì 23 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE
martedì 24 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					
mercoledì 25 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE
giovedì 26 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE
venerdì 27 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					
lunedì 30 marzo 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					
martedì 31 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					
mercoledì 1 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					

giovedì 2 aprile 2026			
venerdì 3 aprile 2026			
lunedì 6 aprile 2026			
martedì 7 aprile 2026			
mercoledì 8 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
giovedì 9 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		
venerdì 10 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
lunedì 13 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		
martedì 14 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
mercoledì 15 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		
giovedì 16 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		
venerdì 17 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
lunedì 20 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
martedì 21 aprile 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
mercoledì 22 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
giovedì 23 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
venerdì 24 aprile 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		
lunedì 27 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
martedì 28 aprile 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE		
mercoledì 29 aprile 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
giovedì 30 aprile 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
venerdì 01 maggio 2026			
Lunedì 04 maggio 2026			
martedì 05 maggio 2026			
mercoledì 06 maggio 2026			
giovedì 07 maggio 2026			
venerdì 08 maggio 2026			
lunedì 11 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
martedì 12 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
mercoledì 13 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
giovedì 14 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE		
venerdì 15 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE		

lunedì 18 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE			
martedì 19 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE			
mercoledì 20 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE			
giovedì 21 maggio 2026	BIOLOGIA CELLULARE			
venerdì 22 maggio 2026				
lunedì 25 maggio 2026				
martedì 26 maggio 2026				
mercoledì 27 maggio 2026				
giovedì 28 maggio 2026				
Venerdì 29 maggio 2026				
ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA (Mod. A + Mod. B)				
PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE - Mod. A	42 ORE = (5 LT + 1 EL) = 6 CFU	F. CACCIOLA		
OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIM. MEDIT. - Mod. B	48 ORE = (4 LT + 2 EL) = 6 CFU	A. ALBERGAMO		
LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE	36 ORE = (6 LT) = 6 CFU	A. DI ROSA		
BIOLOGIA CELLULARE	36 ORE = (6 LT) = 6 CFU	G. DE MARCO		
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	36 ORE = (6 LT) = 6 CFU	A. TROPEA		
LEGENDA MATERIE E DOCENTI				