

CdS in SCIENZE GASTRONOMICHE - III ANNO - II SEMESTRE a/a 2025/26 - NOTO -

	09,00 - 10,00	10,00 - 11,00	11,00 - 12,00	12,00-13,00	13:00-14:00	14:00-15:00	15,00-16,00	16,00-17,00	17,00-18,00
lunedì 23 febbraio 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI			
martedì 24 febbraio 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI			
mercoledì 25 febbraio 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI			
giovedì 26 febbraio 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI					MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI			
venerdì 27 febbraio 2026	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI								
lunedì 2 marzo 2026									
martedì 3 marzo 2026									
mercoledì 4 marzo 2026									
giovedì 5 marzo 2026									
venerdì 6 marzo 2026									
lunedì 9 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE			
martedì 10 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE			
mercoledì 11 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE			
giovedì 12 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE					LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE			
venerdì 13 marzo 2026	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE								
lunedì 16 marzo 2026									
martedì 17 marzo 2026									
mercoledì 18 marzo 2026									
giovedì 19 marzo 2026									
venerdì 20 marzo 2026									
lunedì 23 marzo 2026	BIOLOGIA CELLULARE					BIOLOGIA CELLULARE			
martedì 24 marzo 2026	BIOLOGIA CELLULARE					BIOLOGIA CELLULARE			
mercoledì 25 marzo 2026	BIOLOGIA CELLULARE					BIOLOGIA CELLULARE			
giovedì 26 marzo 2026	BIOLOGIA CELLULARE					BIOLOGIA CELLULARE			
venerdì 27 marzo 2026	BIOLOGIA CELLULARE								
lunedì 30 marzo 2026									
martedì 31 marzo 2026									
mercoledì 1 aprile 2026									
giovedì 2 aprile 2026									

venerdì 3 aprile 2026								
lunedì 6 aprile 2026								
martedì 7 aprile 2026								
mercoledì 8 aprile 2026								
giovedì 9 aprile 2026								
venerdì 10 aprile 2026								
lunedì 13 aprile 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE				OLIO E VINO: I PILASTRI...			
martedì 14 aprile 2026	OLIO E VINO: I PILASTRI...				PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE			
mercoledì 15 aprile 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE				OLIO E VINO: I PILASTRI...			
giovedì 16 aprile 2026	OLIO E VINO: I PILASTRI...				PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE			
venerdì 17 aprile 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE				OLIO E VINO: I PILASTRI...			
lunedì 20 aprile 2026	OLIO E VINO: I PILASTRI...				PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE			
martedì 21 aprile 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE				OLIO E VINO: I PILASTRI...			
mercoledì 22 febbraio 2026	OLIO E VINO: I PILASTRI...				PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE			
giovedì 23 aprile 2026	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE				OLIO E VINO: I PILASTRI...			
venerdì 24 aprile 2026	OLIO E VINO: I PILASTRI...				PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE			
lunedì 27 aprile 2026								
martedì 28 aprile 2026								
mercoledì 29 aprile 2026								
giovedì 30 aprile 2026								
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								
martedì 12 maggio 2026								
mercoledì 13 maggio 2026								
giovedì 14 maggio 2026								
venerdì 15 maggio 2026								
lunedì 18 maggio 2026								
martedì 19 maggio 2024								

mercoledì 20 maggio 2026									
giovedì 21 maggio 2026									
venerdì 22 maggio 2026									
lunedì 25 aprile 2026									
martedì 26 maggio 2026									
mercoledì 27 maggio 2026									
giovedì 28 maggio 2026									
venerdì 29 maggio 2026									

13:00 - 14:00 PAUSA PRANZO

LEGENDA MATERIE E DOCENTI
ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA (MOD. A + MOD. B)
MOD. A - PRODUZIONE DI QUALITA' E SALUTE - 6 CFU (5LT + 1EL = 42 ORE) V. NAVA
MOD. B - OLIO E VINO: I PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA - 6 CFU (4LT + 2EL = 48 ORE) V. LO TURCO
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI - 6CFU (6LT = 36 ORE) A. TROPEA
LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE - 6CFU (6LT = 36 ORE) A. DI ROSA
BIOLOGIA CELLULARE - 6CFU (6LT = 36 ORE) G. DE MARCO
**SARA' CURA DEI DOCENTI L'ORGANIZZAZIONE DELLE ESERCITAZIONI DI LABORATORIO