

	LUNEDI				MARTEDI			MERCOLEDI		GIOVEDI			VENERDI		
	Aula 5 Viale G. Marconi 446 piano terra	CED Viale G. Marconi 446	aula 7 - via Ostiense 139	aula 11 Via S. D'amico	aula 2.15 - via Ostiense 139	Laboratorio didattico 1 Viale G. Marconi 446 piano terra	Aula 5 Viale G. Marconi 446 piano terra	AULA 5 viale G. Marconi 446	aula 7 - via Ostiense 139	Aula 5 Viale G. Marconi 446 piano terra	LAB. DID 1 Viale G. Marconi 446 piano terra	aula 16 Via S. D'amico	AULA 7 viale G. Marconi 446, primo piano	Aula 5 Viale G. Marconi 446 piano terra	
8:30-9:00				QC								MITALY			
9:00-9:30	PASA		SCA	QC	SCA				SCA			MITALY			
9:30-10:00	PASA		SCA	QC	SCA				SCA			MITALY			
10:00-10:30	PASA		SCA	QC	SCA				SCA			MITALY			
10:30-11:00	PASA		SCA	QC	SCA				SCA			MITALY			
11:00-11:30	PASA		SCA	QC	SCA		MOA		SCA	MOA		MITALY			
11:30-12:00	PASA		SCA	QC	SCA		MOA		SCA	MOA		MITALY			
12:00-12:30		TPT Caporizzi		QC			MOA			MOA		MITALY		MSA	
12:30-13:00		TPT Caporizzi					MOA			MOA				MSA	
13:00-13:30														MSA	
13:30-14:00		TPT Caporizzi												MSA	
14:00-14:30	MB	TPT Caporizzi				TPT Alfieri		MB		PASA	BMSA		LAB.3		
14:30-15:00	MB	TPT Caporizzi				TPT Alfieri		MB		PASA	BMSA		LAB.3		
15:00-15:30	MB	TPT Caporizzi				TPT Alfieri		MB		PASA	BMSA		LAB.3		
15:30-16:00	MB	TPT Caporizzi				TPT Alfieri		MB		PASA	BMSA		LAB.3		
16:00-16:30		TPT Caporizzi				TPT Alfieri				PASA			LAB.3		
16:30-17:00						TPT Alfieri	BMSA			PASA			LAB.3		
17:00-17:30	MSA						BMSA						LAB.3		
17:30-18:00	MSA						BMSA						LAB.3		
18:00-18:30	MSA						BMSA						LAB.3		
18:30-19:00	MSA														
	SIGLA	Insegnamento		docentefi		SIGLA	Insegnamento		docentefi		MOA	Molecole organiche negli alimenti		E. Montanari	
	BMSA	Biotecnologie microbiche nel settore agroalimentare		G. Rampioni		MSA	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare		F. Leccese, L. Tortora		TPT	Tecnologie delle preparazioni tipiche		R. Caporizzi, A. Alfieri	
	IMS	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia		Fabio Bruni		PASA	Politiche agricole, sviluppo economico e sicurezza alimentare		R. Sardone, F. Giarè		MITALY	Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura		R.M.M. D'Errio	
	LAB. 3	Laboratorio di enogastronomia 3		P. Pietromarchi		QC	La qualità e la certificazione dei prodotti alimentari		O. Martucci		MB	Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti		C. De Virgiliis, M. Lucidi	
	SCA	Storia delle culture alimentari		G. Monina		Le lezioni di Storia delle culture alimentari si terranno dal 23 febbraio al 1° aprile 2026. Il 1° aprile la lezione sarà dalle 9:00- alle 11:00									