

ORARIO LEZIONI I ANNO - I SEMESTRE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
09:00-9:30	Processi Fisici in Enogastronomia		Processi Fisici in Enogastronomia	Processi Fisici in Enogastronomia
9:30-10:00	Processi Fisici in Enogastronomia		Processi Fisici in Enogastronomia	Processi Fisici in Enogastronomia
10:00-10:30	Processi Fisici in Enogastronomia	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Processi Fisici in Enogastronomia	Processi Fisici in Enogastronomia
10:30-11:00	Processi Fisici in Enogastronomia	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Processi Fisici in Enogastronomia	Processi Fisici in Enogastronomia
11:00-11:30	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)		
11:30-12:00	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Chimica
12:00-12:30	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Chimica
12:30-13:00	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Chimica
13:00-13:30			Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Chimica
13:30-14:00				
14:00-14:30		Biologia 1		
14:30-15:00		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Professione Enogastronomo I
15:00-15:30		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Professione Enogastronomo I
15:30-16:00		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Professione Enogastronomo I
16:00-16:30		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Professione Enogastronomo I
16:30-17:00		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	
17:00-17:30		Biologia 1	Economia Agroalimentare (Pineiro)	
17:30-18:00		Biologia 1		

ORARIO LEZIONI II ANNO - I SEMESTRE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
09:00-9:30	Scienza dell'alimentazione		Scienza dell'alimentazione		
9:30-10:00	Scienza dell'alimentazione		Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
10:00-10:30	Scienza dell'alimentazione		Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
10:30-11:00	Scienza dell'alimentazione		Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
11:00-11:30	Scienza dell'alimentazione		Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
11:30-12:00	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
12:00-12:30	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
12:30-13:00		Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)		Laboratorio di Enogastronomia 2	
13:00-13:30		Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)		Laboratorio di Enogastronomia 2	
13:30-14:00	Produzioni vegetali di qualità		Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
14:00-14:30	Produzioni vegetali di qualità		Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
14:30-15:00	Produzioni vegetali di qualità	Professione Enogastronomo 2	Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
15:00-15:30	Produzioni vegetali di qualità	Professione Enogastronomo 2	Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
15:30-16:00	Produzioni vegetali di qualità	Professione Enogastronomo 2	Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
16:00-16:30	Produzioni vegetali di qualità	Professione Enogastronomo 2	Produzioni vegetali di qualità	Laboratorio di Enogastronomia 2	Trasformazione e conservazione degli alimenti
16:30-17:00			Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Laboratorio di Enogastronomia 2	
17:00-17:30			Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Laboratorio di Enogastronomia 2	
17:30-18:00			Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Laboratorio di Enogastronomia 2	
18:00-18:30			Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Laboratorio di Enogastronomia 2	
18:30-19:00				Laboratorio di Enogastronomia 3	
19:00-19:30				Laboratorio di Enogastronomia 2	