

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE

A.A. 2025/2026

ORARIO LEZIONI I ANNO - II SEMESTRE

AULA A0.1 - Via Bernardino da Monticastro, 1 - Ostia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ
08:00-08:30					
08:30-09:00					Chimica
09:00-9:30	Biologia 2	<i>Processi Fisici in Enogastronomia (Esercitazioni) martedì alternati</i>	Processi Fisici in Enogastronomia (Lezione)	LAB ENOGASTRONOMICO	Chimica
9:30-10:00	Biologia 2	<i>Processi Fisici in Enogastronomia (Esercitazioni) martedì alternati</i>	Processi Fisici in Enogastronomia (Lezione)	LAB ENOGASTRONOMICO	Chimica
10:00-10:30	Biologia 2	<i>Processi Fisici in Enogastronomia (Esercitazioni) martedì alternati</i>	Processi Fisici in Enogastronomia (Lezione)	LAB ENOGASTRONOMICO	Chimica
10:30-11:00	Biologia 2	<i>Processi Fisici in Enogastronomia (Esercitazioni) martedì alternati</i>	Processi Fisici in Enogastronomia (Lezione)	LAB ENOGASTRONOMICO	Chimica
11:00-11:30	Biologia 2	Chimica	Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Chimica
11:30-12:00	Biologia 2	Chimica	Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	
12:00-12:30	Biologia 2	Chimica	Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
12:30-13:00	Biologia 2	Chimica	Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
13:00-13:30		Chimica		LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
13:30-14:00		Chimica		LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
14:00-14:30			Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
14:30-15:00			Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
15:00-15:30			Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
15:30-16:00			Diritto Agrario e Alimentare Europeo - 20402436	LAB ENOGASTRONOMICO	Biologia 2
16:00-16:30				LAB ENOGASTRONOMICO	
16:30-17:00				LAB ENOGASTRONOMICO	
17:00-17:30				LAB ENOGASTRONOMICO	
17:30-18:00				LAB ENOGASTRONOMICO	
18:00-18:30				LAB ENOGASTRONOMICO	
18:30-19:00					
19:00-19:30					

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE
A.A. 2025/2026
ORARIO LEZIONI II ANNO - II SEMESTRE

AULA 3 - Via Bernardino da Monticastro, 1- Ostia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
08:00-08:30					
08:30-09:00					
09:00-9:30					
9:30-10:00					
10:00-10:30	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
10:30-11:00	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
11:00-11:30	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
11:30-12:00	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
12:00-12:30	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
12:30-13:00	Biotecnologie delle fermentazioni	Analisi sensoriale degli alimenti	Biotecnologie delle fermentazioni		Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
13:00-13:30		Analisi sensoriale degli alimenti			Principi di enologia, enografia e tecniche di degustazione
13:30-14:00		Analisi sensoriale degli alimenti			
14:00-14:30					
14:30-15:00	Professione Enogastronomo III		Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
15:00-15:30	Professione Enogastronomo III		Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
15:30-16:00	Professione Enogastronomo III		Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
16:00-16:30	Professione Enogastronomo III		Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
16:30-17:00			Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
17:00-17:30			Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
17:30-18:00			Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
18:00-18:30			Microbiologia e igiene degli alimenti (II modulo)		
18:30-19:00					