

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE
A.A. 2026/2027
ORARIO LEZIONI I ANNO - I SEMESTRE

Aula 1 - Via Bernardino da Monticastro,1

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDÌ
8:00-08:30					
8:30-09:00					
09:00-9:30	Processi Fisici in Enogastronomia		Processi Fisici in Enogastronomia	Processi Fisici in Enogastronomia	Attività di tutorato
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	Uscite didattiche
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)	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Chimica	Recupero lezioni
11:30-12:00	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Chimica	
12:00-12:30	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Chimica	
12:30-13:00	Chimica	Economia Agroalimentare (prof. Sardone)	Economia Agroalimentare (Pineiro)	Chimica	
13:00-13:30			Economia Agroalimentare (Pineiro)		
13:30-14:00			Economia Agroalimentare (Pineiro)		
14:00-14:30	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Biologia 1			
14:30-15:00	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Biologia 1		laboratorio CEDIC 7 pomeriggi	
15:00-15:30	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Biologia 1	Professione Enogastronomo I		
15:30-16:00	Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	Biologia 1	Professione Enogastronomo I		
16:00-16:30		Biologia 1	Professione Enogastronomo I		
16:30-17:00		Biologia 1	Professione Enogastronomo I		
17:00-17:30		Biologia 1			
17:30-18:00		Biologia 1			
18:00-18:30					
18:30-19:00					
19:00-19:30					

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE
A.A. 2026/2027
ORARIO LEZIONI II ANNO - I SEMESTRE

AULA 3 - Via Bernardino da Monticastro, 1

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
8:00-08:30					
8:30-09:00					
9:00-9:30		Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)			
9:30-10:00	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione		
10:00-10:30	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
10:30-11:00	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
11:00-11:30	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
11:30-12:00	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
12:00-12:30	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
12:30-13:00	Scienza dell'alimentazione	Microbiologia ed elementi di igiene (mod. 1)	Scienza dell'alimentazione	Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
13:00-13:30				Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
13:30-14:00				Laboratorio di Enogastronomia 2	Analisi sensoriale degli alimenti
14:00-14:30	Produzioni animali e vegetali			Laboratorio di Enogastronomia 2	
14:30-15:00	Produzioni animali e vegetali	Professione Enogastronomo 2		Laboratorio di Enogastronomia 2	
15:00-15:30	Produzioni animali e vegetali	Professione Enogastronomo 2		Laboratorio di Enogastronomia 2	
15:30-16:00	Produzioni animali e vegetali	Professione Enogastronomo 2		Laboratorio di Enogastronomia 2	
16:00-16:30	Produzioni animali e vegetali	Professione Enogastronomo 2		Laboratorio di Enogastronomia 2	
16:30-17:00	Produzioni animali e vegetali			Laboratorio di Enogastronomia 2	
17:00-17:30				Laboratorio di Enogastronomia 2	
17:30-18:00				Laboratorio di Enogastronomia 2	
18:00-18:30				Laboratorio di Enogastronomia 2	
18:30-19:00					
19:00-19:30					

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE

A.A. 2026/2027

ORARIO LEZIONI III ANNO - I SEMESTRE

AULA 2.4 - Via Bernardino da Monticastro, 1 - Ostia

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
08:00-08:30					
08:30-09:00					Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social
09:00-09:30	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social
9:30-10:00	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social
10:00-10:30	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social
10:30-11:00	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare	Economia della ristorazione e gestione delle filiere
11:00-11:30	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Economia della ristorazione e gestione delle filiere
11:30-12:00	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Economia della ristorazione e gestione delle filiere
12:00-12:30	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Economia della ristorazione e gestione delle filiere	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Economia della ristorazione e gestione delle filiere
12:30-13:00	Difesa delle piante di interesse agroalimentare	Chimica analitica applicata agli alimenti	Economia della ristorazione e gestione delle filiere	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	
13:00-13:30			Economia della ristorazione e gestione delle filiere		
13:30-14:00	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia		Economia della ristorazione e gestione delle filiere		
14:00-14:30	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare		Tecnologie per le produzioni tipiche	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare
14:30-15:00	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare
15:00-15:30	Introduzione alla materia soffice per l'enogastronomia	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare
15:30-16:00		Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	Misure, strumentazione e sensori per l'agroalimentare
16:00-16:30	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	
16:30-17:00	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social	Politiche e sostenibilità del sistema agroalimentare	Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	
17:00-17:30	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social		Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	
17:30-18:00	Comunicazione Scientifica e marketing nell'era dei social		Il Made in Italy agroalimentare	Tecnologie per le produzioni tipiche	
18:00-18:30			Il Made in Italy agroalimentare		
18:30-19:00					
19:00-19:30					