

AULA da definir INIZIO LEZIONI 26 SETTEMBRE 2016

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI I ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30		INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI		
9.30-10.30		INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI		
10.30-11.30			CHIMICA GENERALE ED INORGANICA		
11.30-12.30	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA		
12.30 - 13.30	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA			
14.30 - 15.30	MATEMATICA	MATEMATICA			
15.30 - 16.30	MATEMATICA	MATEMATICA			
16.30 - 17.30					
17.30-18.30					
18.30-19.30					

Corso integrato di Fondamenti di Chimica (14 CFU – 110 ore)

Chimica generale ed inorganica (7 CFU – 55 ore) Dott.ssa Antonella Ricci

Corso integrato di Struttura e Funzioni degli Organismi Animal e Vegetali (10 CFU – 76 ore)

Struttura e Funzioni degli Organismi Vegetali (5 CFU – 38 ore) Dott. Michele Rismondo

Corso integrato di matematica e Statistica (10 CFU – 76 ore)

Matematica (5 CFU – 38 ore) Dott. Marconi Domenico

Corso di Introduzione alle Tecnologie Alimentari (3 CFU – 24 ore) Prof. Dino Mastrocola

L'inizio delle attività di laboratorio verrà comunicato successivamente.

Aula 2 (Facoltà di Bioscienze e Giurisprudenza) LUNEDI e MARTEDI INIZIO LEZIONI 16 SETTEMBRE 2016

Aula 1 (Facoltà di Bioscienze e Giurisprudenza) MERCOLEDI'

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI II ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30	CHIMICA ANALITICA	CHIMICA ANALITICA		MICROBIOLOGIA GENERALE Aula 4	
9.30-10.30	CHIMICA ANALITICA	CHIMICA ANALITICA		MICROBIOLOGIA GENERALE Aula 4	
10.30-11.30	PRODUZIONI ANIMALI	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	MICROBIOLOGIA GENERALE		
11.30-12.30	PRODUZIONI ANIMALI	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	MICROBIOLOGIA GENERALE		
12.30-13.30					
13.30 - 14.30	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI ANIMALI		
14.30 - 15.30	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI ANIMALI		
15.30 - 16.30	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE		CHIMICA ANALITICA		
16.30 - 17.30			CHIMICA ANALITICA		

Corso di Chimica Analitica (9 CFU – 80 ore) Prof. Dario Compagnone

Corso di Produzioni Animali (9 CFU – 72 ore) Prof. Giuseppe Martino

Corso di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare (10 CFU – 79 ore) Prof. Dino Mastrocola

Corso di Microbiologia Alimentare (6 CFU – 56 ore) Dott.ssa Annalisa Serio

L'inizio delle attività di laboratorio verrà comunicato successivamente.

AULA 27 (Facoltà di Bioscienze) INIZIO LEZIONI 26 SETTEMBRE 2016

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI III ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30-9.30		MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	IGIENE E CONTROLLO QUALITA' DEGLI ALIMENTI	
9.30-10.30		MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	IGIENE E CONTROLLO QUALITA' DEGLI ALIMENTI	
10.30-11.30		MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	IGIENE E CONTROLLO QUALITA' DEGLI ALIMENTI	ANALISI CHIMICHE	
11.30-12.30		ANALISI FISICHE E SENSORIALI	IGIENE E CONTROLLO QUALITA' DEGLI ALIMENTI	ANALISI CHIMICHE	
12.30-13.30		ANALISI FISICHE E SENSORIALI			
13.30 - 14.30			ANALISI CHIMICHE	ANALISI FISICHE E SENSORIALI	
14.30 - 15.30		ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	ANALISI CHIMICHE	ANALISI FISICHE E SENSORIALI	
15.30 - 16.30		ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA		TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE	
16.30 - 17.30		ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA		TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE	
17.30 - 18.30				TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE	

Corso Integrato di Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali (11 CFU – 110 ore)

Analisi Chimiche (5 CFU – 62 ore) Prof. Michele Del Carlo

Analisi Fisiche e Sensoriali (6 CFU – 48 ore) Prof. Giampiero Sacchetti

Corso a scelta di Microbiologia dei Prodotti di Origine Animale (3 CFU 24 ore)

Dott.ssa Annalisa Serio

Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana (6 CFU – 48 ore) Prof. Mauro Serafini

Corso a scelta di Turismo Enogastronomico e sviluppo rurale (3 CFU – 24 ore)

Dott.ssa Rita Salvatore

Corso di Igiene e Controllo Qualità degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) Dott.ssa Maria Schirone

L'inizio delle attività di laboratorio verrà comunicato successivamente.