

# CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## ORARIO LEZIONI I ANNO

2° semestre dal 17 febbraio 2014 al 23 maggio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **B**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00 – 10.00		<i>BIOLOGIA, MOLECOLARE E CELLULARE (DOTT. D'ADDARIO)</i>	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)		LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
10.00 – 11.00		<i>BIOLOGIA, MOLECOLARE E CELLULARE (DOTT. D'ADDARIO)</i>	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)		LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
11.00 – 12.00	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)	FISICA E FISICA TECNICA (DOTT. G. MAZZIOTTI)	LINGUA STRANIERA (DOCENTE CENTRO LINGUISTICO)	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
12.00 – 13.00	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)	FISICA E FISICA TECNICA (DOTT. G. MAZZIOTTI)	LINGUA STRANIERA (DOCENTE CENTRO LINGUISTICO)	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
14.30 – 15.30	ABILITÀ INFORMATICHE	CHIMICA ORGANICA (PROF. C. LO STERZO)	FISICA E FISICA TECNICA (DOTT. G. MAZZIOTTI)	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
15.30 – 16.30	ABILITÀ INFORMATICHE	FISICA E FISICA TECNICA (DOTT. G. MAZZIOTTI)	<i>BIOLOGIA, MOLECOLARE E CELLULARE (DOTT. D'ADDARIO)</i>	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**	LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
16.30 – 17.30		FISICA E FISICA TECNICA (DOTT. G. MAZZIOTTI)	<i>BIOLOGIA, MOLECOLARE E CELLULARE (DOTT. D'ADDARIO)</i>		LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**
17.30 – 18.30					LABORATORIO DI CHIMICA (PROF. LO STERZO)**

**\*\* A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI ESERCITAZIONI DI LABORATORIO**

# CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## ORARIO LEZIONI II ANNO

2° semestre dal 17 febbraio 2014 al 23 maggio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **C**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00 – 10.00	A disposizione per attività seminariali e visite guidate	<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>		
10.00 – 11.00		<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>	
11.00 – 12.00		<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>	
12.00 – 13.00		<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>(PROF. A. PAPARELLA)</i> <i>(DOTT.SSA A. SERIO)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>	
14.30–15.30		<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	
15.30–16.30		<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	
16.30–17.30		<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> <i>(DOTT. STAGNARI)</i>	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>(DOTT.SSA BARSACCHI)</i>		
17.30–18.30					

# CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## ORARIO LEZIONI III ANNO

2° semestre dal 17 febbraio 2014 al 23 maggio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **D**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00 – 10.00	A disposizione per attività seminariali e visite guidate		PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>(DOTT.SSA M. MARTUSCELLI)</i>	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>(DOTT.SSA M. MARTUSCELLI)</i>	A disposizione per attività seminariali e visite guidate
10.00 – 11.00		<b>TECNICHE DI CONDIZIONAMENTO</b> <i>(PROF.SSA P. PITTIA)</i>	<b>TECNOLOGIA DEI CEREALI E DERIVATI</b> <i>(DOTT.SSA C. DI MATTIA)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>(DOTT.SSA M. MARTUSCELLI)</i>	
11.00 – 12.00		<b>TECNICHE DI CONDIZIONAMENTO</b> <i>(PROF.SSA P. PITTIA)</i>	<b>TECNOLOGIA DEI CEREALI E DERIVATI</b> <i>(DOTT.SSA C. DI MATTIA)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>(DOTT.SSA M. MARTUSCELLI)</i>	
12.00 – 13.00		<b>TECNICHE DI CONDIZIONAMENTO</b> <i>(PROF.SSA P. PITTIA)</i>	<b>TECNOLOGIA DEI CEREALI E DERIVATI</b> <i>(DOTT.SSA C. DI MATTIA)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>(DOTT.SSA M. MARTUSCELLI)</i>	
14.30–15.30		<b>IGIENE E LEGISLAZIONE PROD. LATT.CASEARI</b> <i>(DOTT.SSA M. SCHIRONE)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	<b>CEREALICOLTURA</b> <i>(DOTT. F. STAGNARI)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>		
15.30–16.30		<b>IGIENE E LEGISLAZIONE PROD. LATT.CASEARI</b> <i>(DOTT.SSA M. SCHIRONE)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	<b>CEREALICOLTURA</b> <i>(DOTT. F. STAGNARI)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>		
16.30–17.30		<b>IGIENE E LEGISLAZIONE PROD. LATT.CASEARI</b> <i>(DOTT.SSA M. SCHIRONE)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>	<b>CEREALICOLTURA</b> <i>(DOTT. F. STAGNARI)</i> <i>INSEGNAMENTO A SCELTA</i>		
17.30–18.30					