

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
CdS in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
LEZIONI PRIMO SEMESTRE A.A. 2019/2020 (INIZIO 23 SETTEMBRE 2019 - FINE 10 GENNAIO 2020)
PRIMO ANNO
AULA 10

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ'
9.00 10.00			INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	
10.00 11.00	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)		INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	
11.00 12.00	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)		CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)	
12.00 13.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)	
13.00 14.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (A. Ricci)	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	
14.00 15.00	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	
15.00 16.00	MATEMATICA (D. Marconi)	MATEMATICA (D. Marconi)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (A. Martelli)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (D. Mastrocola)	
16.00 17.00	MATEMATICA (D. Marconi)	MATEMATICA (D. Marconi)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI VEGETALI (N. Olivieri)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI VEGETALI (N. Olivieri)	
17.00 18.00			STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI VEGETALI (N. Olivieri)	STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI VEGETALI (N. Olivieri)	
18.00 19.00					

STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI (cfu 5) *modulo di* STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI E VEGETALI
 STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI VEGETALI (cfu 5) *modulo di* STRUTTURA E FUNZIONI DEGLI ORGANISMI ANIMALI E VEGETALI
 MATEMATICA (cfu 5) *modulo di* MATEMATICA E STATISTICA
 CHIMICA GENERALE E INORGANICA (cfu 7) *modulo di* FONDAMENTI DI CHIMICA
 INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (cfu 3)

NB: EVENTUALI MODIFICHE AL PRESENTE CALENDARIO SARANNO PUBBLICIZZATE NELLA SEZIONE "AVVISI" DELLA PAGINA DEL SITO DEDICATA ALLA FACOLTÀ

(aggiornato al 05.08.2019)

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
CdS in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
LEZIONI PRIMO SEMESTRE A.A. 2019/2020 (INIZIO 23 SETTEMBRE 2019 - FINE 10 GENNAIO 2020)
SECONDO ANNO
AULA 6 SPOL

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ'
9.00 10.00	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) SETT. 1-5 OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	
10.00 11.00	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) SETT. 1-5 OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LE SCIENZE E LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (A. Ricci) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)
11.00 12.00	CHIMICA ANALITICA (M. Del Carlo)	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)	CHIMICA ANALITICA (M. Del Carlo)	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) (SETT. 1-5) OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LE SCIENZE E LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (A. Ricci) SETT. 1-5 MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)
12.00 13.00	CHIMICA ANALITICA (M. Del Carlo)	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)	CHIMICA ANALITICA (M. Del Carlo)	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) (SETT. 1-5) OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LE SCIENZE E LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (A. Ricci) (SETT. 1-5)
13.00 14.00	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LE SCIENZE E LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (A. Ricci) (SETT. 1-5)
14.00 15.00	CHIMICA ANALITICA (M. Del Carlo)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)		PAUSA PRANZO
15.00 16.00	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) (SETT. 1-5) OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5) MICROBIOLOGIA GENERALE (A. Serio) (SETT. 6-11)	PRODUZIONI ANIMALI (G. Martino)		
16.00 17.00	OPERAZIONI UNITARIE I (D. Mastrocola) (SETT. 1-5) OPERAZIONI UNITARIE II (P. Pittia) (SETT. 6-10)	OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LE SCIENZE E LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (A. Ricci) (SETT. 1-5)	BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5)		
17.00 18.00			BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (C. D'Addario) (SETT. 1-5)		
18.00 19.00					

CHIMICA ANALITICA (cfu 9)
 PRODUZIONI ANIMALI (cfu 9)
 OPERAZIONI UNITARIE I (cfu 5) *modulo di* OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
 OPERAZIONI UNITARIE II (cfu 5) *modulo di* OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

OPZ. LABORATORIO DI CHIMICA PER LA VITI-ENOLOGIA (cfu 3)
 BIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE (cfu 5)
 MICROBIOLOGIA GENERALE (cfu 6)

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO ALIMENTARI E AMBIENTALI
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
LEZIONI PRIMO SEMESTRE A.A. 2019/2020
 (INIZIO 23 SETTEMBRE 2019 - FINE 10 GENNAIO 2020)
TERZO ANNO
AULA 2

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
9.00 10.00		OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8)	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (M. Serafini)	IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)	
10.00 11.00		OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8)	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (M. Serafini)	IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)	
11.00 12.00	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8)	ANALISI FISICHE E SENSORIALI (G. Sacchetti)	IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)	ANALISI FISICHE E SENSORIALI (G. Sacchetti)	
12.00 13.00	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8)	ANALISI FISICHE E SENSORIALI (G. Sacchetti)	IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)	ANALISI FISICHE E SENSORIALI (G. Sacchetti)	
13.00 14.00	PAUSA PRANZO	ANALISI FISICHE E SENSORIALI (G. Sacchetti)	PAUSA PRANZO	PAUSA PRANZO	
14.00 15.00	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8)	PAUSA PRANZO	ANALISI CHIMICHE (M. Del Carlo)	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. NUTRIZIONE SOSTENIBILE (M. Serafini) (SETT. 5-12)	
15.00 16.00	ANALISI CHIMICHE (M. Del Carlo)	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (M. Serafini)	ANALISI CHIMICHE (M. Del Carlo)	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. NUTRIZIONE SOSTENIBILE (M. Serafini) (SETT. 5-12)	
16.00 17.00	ANALISI CHIMICHE (M. Del Carlo)	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (M. Serafini)	OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (A. Serio) (SETT. 1-4) OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (P. Visciano) (SETT. 5-8) OPZ. NUTRIZIONE SOSTENIBILE (M. Serafini) (SETT. 9-12)		
17.00 18.00		IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)	OPZ. NUTRIZIONE SOSTENIBILE (M. Serafini)	OPZ. TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE (R. Salvatore)	
18.00 19.00		IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (M. Schirone)		OPZ. TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE (R. Salvatore)	

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (cfu 6)
 IGIENE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (cfu 6)
 ANALISI FISICHE E SENSORIALI (cfu 6) *modulo di* ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI
 ANALISI CHIMICHE (cfu 5) *modulo di* ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI

OPZ. TURISMO ENOGASTRONOMICO E SVILUPPO RURALE (mutuato da VE) (cfu 3)
 OPZ. MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 3)
 OPZ. PRINCIPI DI NORMATIVA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI (cfu 3)
 OPZ. NUTRIZIONE SOSTENIBILE (cfu 3)

NB: EVENTUALI MODIFICHE AL PRESENTE CALENDARIO SARANNO PUBBLICIZZATE NELLA SEZIONE "AVVISI" DELLA PAGINA DEL SITO DEDICATA ALLA FACOLTÀ

(aggiornato al 05.08.2019)