

Laurea in TECNOLOGIE ALIMENTARI									
3° ANNO - 1° SEMESTRE 2026-2027									
Lunedì, Martedì, Mercoledì e Giovedì in Aula 2; dal 28/10 mercoledì e giovedì in LAB 3, 4 e 5									
	21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	0	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	0	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	4	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	4	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	10	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging			Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	2	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging			Mod: Proprietà sensoriali alimenti					
16-17									
17-18									
	28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	0	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	0	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	8	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	8	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	20	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	8	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti					
16-17									
17-18									
	05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	0	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	0	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	12	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	12	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	30	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	12	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti					
16-17									
17-18									
	12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	0	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	0	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	16	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	40	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	20	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	Mod: Proprietà sensoriali alimenti					
16-17									
17-18									
	19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	0	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	0	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	20	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	50	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti				Mod: Proprietà sensoriali alimenti	26	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti							
16-17									
17-18									
	26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì AULA 2	Giovedì AULA 2	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	2	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	2	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Ingeg. alimenti ed elem. packaging		Mod: Microbiologia alimentare	24	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	60	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	32	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A					
16-17									
17-18									
	02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì LAB 3, 4 e 5	Giovedì LAB 3, 4 e 5	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	8	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	8	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Microbiologia alimentare	28	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	64	Cavella	
14-15			Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	32	Di Monaco	
15-16			Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
16-17			Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
17-18									
	09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì LAB 3, 4 e 5	Giovedì LAB 3, 4 e 5	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging				Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	14	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	14	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Microbiologia alimentare	32	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	70	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	34	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
16-17			Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
17-18									
	16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì LAB 3, 4 e 5	Giovedì LAB 3, 4 e 5	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	20	Romano I.	
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	20	Valentino	
11-12	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino	
12-13	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Microbiologia alimentare	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod: Microbiologia alimentare	36	Mauriello	
13-14						Ingeg. alimenti ed elem. packaging	76	Cavella	
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B		Mod: Proprietà sensoriali alimenti	36	Di Monaco	
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod: Proprietà sensoriali alimenti	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
16-17			Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod: Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B					
17-18									
	23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026				
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì LAB 3, 4 e 5	Giovedì LAB 3, 4 e 5	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente	

	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging				Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	26	Romano I.
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	26	Valentino
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino
11-12	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Microbiologia alimentare	40	Maurello
12-13	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Ingeg. elementi ed elem. packaging	82	Cavella
13-14						Mod. Proprietà sensoriali alimenti	38	Di Monaco
14-15	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Proprietà sensoriali alimenti	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B				
15-16	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Proprietà sensoriali alimenti	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B				
16-17			Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B				
17-18								
	30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026			
	Lunedì AULA 2	Martedì AULA 2	Mercoledì LAB 3, 4 e 5	Giovedì LAB 3, 4 e 5	Venerdì solo TEAMS	Insegnamento	ore	Docente
09-10	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Proprietà sensoriali alimenti				Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	32	Romano I.
10-11	Ingeg. alimenti ed elem. packaging	Mod. Proprietà sensoriali alimenti	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	32	Valentino
11-12	Mod. Proprietà sensoriali alimenti	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A e B	14	Valentino
12-13	Mod. Proprietà sensoriali alimenti	Mod. Microbiologia alimentare	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A		Mod. Microbiologia alimentare	40	Maurello
13-14						Ingeg. elementi ed elem. packaging	82	Cavella
14-15			Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B		Mod. Proprietà sensoriali alimenti	42	Di Monaco
15-16			Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B				
16-17			Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo A	Mod. Lab. analisi microbiol. Alimenti gruppo B				
17-18								
		Vacanza accademica						