Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterraneee

II ANNO - II SEMESTRE 2019-2020

Lunedì e martedì AULA Bettini e mercoledì AULA L Zootecnica Parco Gussone

	24/02/2020	25/02/2020	26/02/2020	27/02/2020	28/02/2020			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10			Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	0	Moio
10-11			Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	2	Cavella
11-12			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	2	Di Monaco
12-13			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	2	Riccardi
13-14							0	
14-15			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari				0	
15-16			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari					
16-17								
17-18								
	02/03/2020	**03/03/2020**	**04/03/2020**	**05/03/2020**	**06/03/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	4	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	6	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	6	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	6	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	09/03/2020	**10/03/2020**	**11/03/2020**	**12/03/2020**	**13/03/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	8	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	10	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	10	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	10	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	16/03/2020	**17/03/2020**	**18/03/2020**	**19/03/2020**	**20/03/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	12	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	14	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	14	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	14	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	23/03/2020	**24/03/2020**	**25/03/2020**	**26/03/2020**	**27/03/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	16	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	18	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	18	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	18	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	30/03/2020	**31/03/2020**	**01/04/2020**	**02/04/2020**	**03/04/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	20	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	22	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	22	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	22	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	06/04/2020	**07/04/2020**	**08/04/2020**	**09/04/2020**	**10/04/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	24	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	26	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	26	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	26	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	13/04/2020	**14/04/2020**	**15/04/2020**	**16/04/2020**	**17/04/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10						Conoscenza e percezione del vino	24	Moio
10-11						MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	26	Cavella
11-12						MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	26	Di Monaco
12-13						Alimenti e corretta alimentazione	26	Riccardi
13-14							0	
14-15							0	
15-16								
16-17								
17-18								

	20/04/2020	21/04/2020	22/04/2020	23/04/2020	24/04/2020			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	28	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	30	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	30	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	30	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	27/04/2020	**28/04/2020**	**29/04/2020**	**30/04/2020**	**01/05/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	32	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	34	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	34	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	34	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione					0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino	Alimenti e corretta alimentazione						
16-17								
17-18								
	04/05/2020	**05/05/2020**	**06/05/2020**	**07/05/2020**	**08/05/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	36	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	36	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	36	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	36	Riccardi
13-14							0	
14-15	Conoscenza e percezione del vino						0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino							
16-17								
17-18								
	11/05/2020	**12/05/2020**	**13/05/2020**	**14/05/2020**	**15/05/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	38	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	38	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	38	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	38	Riccardi
13-14							0	
14-15							0	
15-16								
16-17								
17-18								
	18/05/2020	**19/05/2020**	**20/05/2020**	**21/05/2020**	**22/05/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	40	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	40	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	40	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	40	Riccardi
13-14							0	
14-15							0	
15-16								
16-17								
17-18								
	25/05/2020	**26/05/2020**	**27/05/2020**	**28/05/2020**	**29/05/2020**			
	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Insegnamento**	**ore**	**Docente**
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			Conoscenza e percezione del vino	42	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari		Alimenti e corretta alimentazione			MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	42	Cavella
11-12	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	42	Di Monaco
12-13	Conoscenza e percezione del vino		MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			Alimenti e corretta alimentazione	42	Riccardi
13-14							0	
14-15							0	
15-16								
16-17								
17-18								