

11-12	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti			MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	24	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	40	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								

Modalità blended - Lunedì e martedì in presenza in AULA L Parco Gussone; da remoto su TEAMS

03/05/2021		04/05/2021		05/05/2021		06/05/2021		07/05/2021			
Lunedì (Aula + TEAMS)		Martedì (Aula + TEAMS)		Mercoledì (Solo TEAMS)		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	35	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	38	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	28	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	42	Riccardi	
13-14	Conoscenza e percezione del vino								0		
14-15	Aula impegnata per recupero esami in debito									0	
15-16											
16-17											
17-18											

10/05/2021		11/05/2021		12/05/2021		13/05/2021		14/05/2021			
Lunedì (Aula + TEAMS)		Martedì (Laboratorio)		Mercoledì (Laboratorio)		Giovedì		Venerdì			
								Insegnamento	ore	Docente	
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti					Conoscenza e percezione del vino	38	Moio	
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti					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					MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	38	Di Monaco	
12-13	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti					Alimenti e corretta alimentazione	42	Riccardi	
13-14	Conoscenza e percezione del vino	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti						0		
14-15	Aula impegnata per recupero esami in debito									0	
15-16											
16-17											
17-18											

17/05/2021		18/05/2021		19/05/2021		20/05/2021		21/05/2021		
Lunedì		Martedì (Laboratorio)		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		
								Insegnamento	ore	Docente
09-10	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti						Conoscenza e percezione del vino	42	Moio
10-11	MOD: Tecnol. trasform. e conserv. preparaz. alimentari	MOD: Valutazione sensoriale degli alimenti						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	Conoscenza e percezione del vino								0	
15-16	Conoscenza e percezione del vino									
16-17										
17-18										

	Vacanza accademica
	In Laboratorio