

TECNOLOGIE ALIMENTARI (L26) - A.A. 2024/2025

I ANNO - III TRIMESTRE - INIZIO 07/04/2025 *

In rosso vengono segnalati gli ultimi aggiornamenti dell'orario

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.30 - 9.30					
9.30 - 10.30	Patologia delle derrate alimentari	Chimica organica	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni animali	
10.30 - 11.30	Patologia delle derrate alimentari	Chimica organica	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni animali	
11.30 - 12.30	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni animali	Patologia delle derrate alimentari	
12.30 - 13.30	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni vegetali	Modulo Produzioni animali	Patologia delle derrate alimentari	
Intervallo					
14.00 -15.00					
15.00 - 16.00	Chimica organica	Modulo Produzioni animali	Chimica organica	Patologia delle derrate alimentari	
16.00- 17.00	Chimica organica	Modulo Produzioni Animali	Chimica organica	Patologia delle derrate alimentari	
17.00 - 18.00					
Insegnamento		Docente		Variatione inizio corso *	
Chimica organica		LAEZZA Antonio			
Modulo Produzioni animali		BRAGHIERI Ada			
Patologia delle derrate alimentari		NUZZACI Maria			
Modulo Produzioni vegetali		AMATO Mariana			
				Codice Classroom	
					Aula
					Aula A17
					Aula A17
					Aula A17
					Aula A17

II ANNO - II SEMESTRE - INIZIO 03/03/2025 *

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.30 - 9.30					
9.30 - 10.30	Viticultura	Analisi chimiche fisiche e sensoriali	Viticultura	Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	
10.30 - 11.30	Viticultura	Analisi chimiche fisiche e sensoriali	Viticultura	Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	

11.30 - 12.30	Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari	Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari	Analisi chimiche fisiche e sensoriali	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie alimentari	
12.30 - 13.30	Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari	Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari	Analisi chimiche fisiche e sensoriali	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie alimentari	
Intervallo					
14.00 - 15.00					
15.00 - 16.00		Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie alimentari	Viticultura	
16.00- 17.00		Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie alimentari	Viticultura	
17.00 - 18.00					
Insegnamento		Docente	Variatione inizio corso *	Codice Classroom	Aula
Analisi chimiche fisiche estumentali		CONDELLI Nicola			Aula A2
Ingegneria per le produzioni alimentari:Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari		DI RENZO Giovanni Carlo			Laboratorio di Macchine
Viticultura		NUZZO V./CARLOMAGNO A.		kfltfai	Aula A2
Metodologie genetico-molecolri per la qualità degli alimenti		GIOIA Tania			Aula A2
Macchine e impianti per la gestione sostenibile ed eccedenze delle industrie agro-alimentari		GENOVESE Francesco			Aula A2

III ANNO - II SEMESTRE INIZIO 03/03/2025 *

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.30 - 9.30					
9.30 - 10.30			Modulo di gestione della qualità e sanificazione degli impianti	Microbiologia degli alimenti	Igiene
10.30 - 11.30			Modulo di gestione della qualità e sanificazione degli impianti	Microbiologia degli alimenti	Igiene
11.30 - 12.30			Microbiologia degli alimenti	Modulo di gestione della qualità e sanificazione degli impianti	
12.30 - 13.30			Microbiologia degli alimenti	Modulo di gestione della qualità e sanificazione degli impianti	
Intervallo					
14.00 - 15.00					
15.00 - 16.00				Igiene	
16.00 - 17.00				Igiene	
17.00 - 18.00					
Insegnamento		Docente	Variazione inizio corso *	Codice Classroom	Aula
Modulo Gestione della Qualità e Sanificazione degli Impianti		GALGANO Fernanda			Aula A3
Microbiologia degli alimenti		ZOTTA Teresa			Aula A3
Igiene		VOLPE Federico			Aula A3