

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/23

1° anno

1° semestre (dal 03/10/2022 al 20/01/2023)

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00-9.50	ELEBORAZIONE DATI Prof. Stasi Aula 4 (Istituto Altamura)			CHIMICA GENERALE/ORGANICA Prof.ssa Palermo/Luchetti Aula 4 (Istituto Altamura)	MATEMATICA Prof. Romaniello Aula 6 (DAFNE)
9.50-10.40	ELEBORAZIONE DATI			CHIMICA GENERALE/ORGANICA	MATEMATICA
10.40-11.30	ELEBORAZIONE DATI	ELEBORAZIONE DATI Prof. Stasi Aula 4 (Istituto Altamura)	CHIMICA GENERALE/ORGANICA Prof.ssa Palermo/Luchetti Aula 4 (Istituto Altamura)	CHIMICA GENERALE/ORGANICA	MATEMATICA
11.30-12.20	CHIMICA GENERALE/ORGANICA Prof.ssa Palermo/Luchetti Aula 4 (Istituto Altamura)	ELEBORAZIONE DATI	CHIMICA GENERALE/ORGANICA		MATEMATICA
12.20-13.10	CHIMICA GENERALE/ORGANICA	ELEBORAZIONE DATI	CHIMICA GENERALE/ORGANICA		

INTERVALLO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
14.30-15.20	LINGUA INGLESE Prof.ssa Di Biase Aula 3 (DAFNE)	MATEMATICA (MUTUA con STAGR) Romaniello Prof. Romaniello Aula 6 (DAFNE) esercitazioni	LINGUA INGLESE Prof.ssa Di Biase Aula 5 (DAFNE)		
15.20-16.10	LINGUA INGLESE	MATEMATICA	LINGUA INGLESE		
16.10-17.00	LINGUA INGLESE	MATEMATICA	LINGUA INGLESE		
17.00-17.50					

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/23

2° anno

1° semestre (dal 12/09/2022 al 20/01/2023)

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00-9.50		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME Prof.ssa Corbo Aula 1 (Istituto Altamura)	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA' Prof.ssa Santillo Aula 5 (Istituto Altamura)	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE Prof.ssa de Chiara Aula 5 (Istituto Altamura)	ANTROPOLOGIA DEI COMPORAMENTI ALIMENTARI Prof. D'Orsi Aula 2 (Istituto Altamura)
9.50-10.40		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA'	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	ANTROPOLOGIA DEI COMPORAMENTI ALIMENTARI
10.40-11.30		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA'	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	ANTROPOLOGIA DEI COMPORAMENTI ALIMENTARI
11.30-12.20		APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE Prof.ssa de Chiara Aula 1 (Istituto Altamura)	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE Prof.ssa de Chiara Aula 1 (Istituto Altamura)	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME Prof.ssa Corbo Aula 5 (Istituto Altamura)	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE Prof.ssa de Chiara Aula 1 (Istituto Altamura)
12.20-13.10		APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE

INTERVALLO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
14.30-15.20	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA' Prof.ssa Santillo Aula 2 (Istituto Altamura)	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE Prof.ssa de Chiara Aula 1 (Istituto Altamura)			
15.20-16.10	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA'	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE			
16.10-17.00	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA'	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE			

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/23

3° anno

1° semestre (dal 12/09/2022 al 20/01/2023)

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00-9.50	ANALISI SENSORIALE Prof.ssa De Pilli Aula 5 (Istituto Altamura)	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO Prof.ssa La Gatta Aula 3 (Istituto Altamura)	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE Prof.ssa Toto Aula 4 (Istituto Altamura)	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO Dott.ssa La Gatta Aula 3 (Istituto Altamura)	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI Prof.ssa Sinigaglia Aula 1 (Istituto Altamura)
9.50-10.40	ANALISI SENSORIALE	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
10.40-11.30	ANALISI SENSORIALE Esercitazioni	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO			MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
11.30-12.20	ANALISI SENSORIALE Esercitazioni			MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI Prof.ssa Sinigaglia Aula 4 (Istituto Altamura)	
12.20-13.10	ANALISI SENSORIALE Esercitazioni			MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI	

INTERVALLO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
14.30-15.20					
15.20-16.10					
16.10-17.00					