

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

**ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/2023**

**1° anno**

**2° semestre (dal 01/03/2023 al /16/06/2023)**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>9.00-9.50</b>	PRODUZIONI VEG.TRAD.E INNOVATIVE <b>Prof.ssa Disciglio</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	ECONOMIA DI MERCATO <b>Prof.ssa De Devitiis</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	PRODUZIONI VEG.TRAD.E INNOVATIVE <b>Prof.ssa Disciglio</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	ECONOMIA DI MERCATO <b>Prof.ssa De Devitiis</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE <b>Prof. Lops</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>
<b>9.50-10.40</b>	PRODUZIONI VEG.TRAD.E INNOVATIVE	ECONOMIA DI MERCATO	PRODUZIONI VEG.TRAD.E INNOVATIVE	ECONOMIA DI MERCATO	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE
<b>10.40-11.30</b>	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING <b>Prof.ssa Pilone</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE <b>Prof.ssa Bonasia</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING <b>Prof.ssa Pilone</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	ECONOMIA DI MERCATO	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE
<b>11.30-12.20</b>	ECONOMIA AZIENDALE	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE	ECONOMIA AZIENDALE	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE <b>Prof.ssa Bonasia</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	
<b>12.20-13.10</b>	ECONOMIA AZIENDALE	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE	ECONOMIA AZIENDALE	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE	

***INTERVALLO***

<b>14.30-15.20</b>		PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI <b>Prof. Germinara</b> <b>Aula 6 (Dipartimento DAFNE)</b>	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE <b>Prof. Lops</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>		
<b>15.20-16.10</b>		PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE		
<b>16.10-17.00</b>		PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI	PREVENZIONE DELLA CONT. FUNGINA E MICOTOSSINE		

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

**ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/2023**

**2° anno**

**2° semestre (dal 01/03/2023 al /16/06/2023)**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>9.00-9.50</b>	GASTRONOMIA MOLECOLARE <b>Prof.ssa Pati</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE <b>Prof. Derossi</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <b>Prof.ssa Pietrocola</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE <b>Prof. Derossi</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	
<b>9.50-10.40</b>	GASTRONOMIA MOLECOLARE	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL <b>Prof. Soccio</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>
<b>10.40-11.30</b>	GASTRONOMIA MOLECOLARE	GASTRONOMIA MOLECOLARE <b>Prof.ssa Pati</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL <b>Prof. Soccio</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	GASTRONOMIA MOLECOLARE <b>Prof.ssa Pati</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL
<b>11.30-12.20</b>	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL <b>Prof. Soccio</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	GASTRONOMIA MOLECOLARE	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL	GASTRONOMIA MOLECOLARE	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL
<b>12.20-13.10</b>	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL				

***INTERVALLO***

<b>14.30-15.20</b>			STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <b>Prof.ssa Pietrocola</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>		
<b>15.20-16.10</b>			STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA		
<b>16.10-17.00</b>			STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA		
<b>17.00-17.50</b>					

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2022/2023

**3° anno**

2° semestre (dal 01/03/2023 al /16/06/2023)

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00-9.50	SICUREZZA ED ISPEZIONE NEL SETTORE GASTRONOMICO Prof. Normanno Aula 1 (Istituto Altamura)			SICUREZZA ED ISPEZIONE NEL SETTORE GASTRONOMICO Prof. Normanno Aula 3 (Istituto Altamura)	
9.50-10.40	SICUREZZA ED ISPEZIONE NEL SETTORE GASTRONOMICO			SICUREZZA ED ISPEZIONE NEL SETTORE GASTRONOMICO	
10.40-11.30				DIETOLOGIA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Prof.ssa Di Gaetano Aula 3 (Istituto Altamura)	DIETOLOGIA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Prof.ssa Di Gaetano Aula 2 (Istituto Altamura)
11.30-12.20				DIETOLOGIA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	DIETOLOGIA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
12.20-13.10				DIETOLOGIA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	

**INTERVALLO**

14.30-15.20					
15.20-16.10					
16.10-17.00					
17.00-17.50					