

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE CULTURA e SOSTENIBILITA' della ENOGASTRONOMIA**  
**ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2023/24**

**1° anno**

1° semestre (dal 02/10/2023 al 19/01/2024)

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00-9.50	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI Prof.ssa De Devitiis Aula 4 (Istituto Altamura)	GEOGRAFIA GASTRONOMICA Prof.ssa De Varraso	GEOGRAFIA GASTRONOMICA Prof.ssa De Varraso	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI Prof.ssa De Devitiis Aula 4 (Istituto Altamura)	
9.50-10.40	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	GEOGRAFIA GASTRONOMICA	GEOGRAFIA GASTRONOMICA	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
10.40-11.30	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI Prof.ssa Pilone Aula 4 (Istituto Altamura)	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI Prof.ssa Pilone Aula 4 (Istituto Altamura)	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
11.30-12.20	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI MUTUA SU GASTRO Prof.ssa Santillo Aula 4 (Istituto Altamura)	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI		
12.20-13.10	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI		

**INTERVALLO**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
14.30-15.20	INGLESE MUTUA SU STAGR Prof.ssa Di Biase Aula 5		INGLESE MUTUA SU STAGR Prof.ssa Di Biase Aula 5	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI MUTUA SU GASTRO Prof.ssa Santillo Aula 4 (Istituto Altamura)	
15.20-16.10	INGLESE		INGLESE	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	
16.10-17.00	INGLESE		INGLESE	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**  
**ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2023/24**

**2° anno**

**1° semestre (dal 18/09/2023 al 19/01/2024)**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>9.00-9.50</b>		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME <b>Prof.ssa Corbo</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>		APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <b>Prof. Romaniello</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI <b>Prof. D'Orsi</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>
<b>9.50-10.40</b>		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME		APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI
<b>10.40-11.30</b>		MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME		APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI
<b>11.30-12.20</b>	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI MUTUA SU CULTURA <b>Prof.ssa Santillo</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <b>Prof. Romaniello</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <b>Prof. Romaniello</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME <b>Prof.ssa Corbo</b> <b>Aula 5 (Istituto Altamura)</b>	
<b>12.20-13.10</b>	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME	

**INTERVALLO**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>14.30-15.20</b>				PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI MUTUA SU CULTURA <b>Prof.ssa Santillo</b> <b>Aula 4 (Istituto Altamura)</b>	
<b>15.20-16.10</b>				PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	
<b>16.10-17.00</b>				PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI	

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALE E INGEGNERIA**

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

**ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2023/24**

**3° anno**

**1° semestre (dal 18/09/2023 al 19/01/2024)**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>9.00-9.50</b>	ANALISI SENSORIALE <b>Prof.ssa De Pilli</b> Aula 5 (Istituto Altamura)				MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI <b>Prof.ssa Sinigaglia</b> Aula 2 (Istituto Altamura)
<b>9.50-10.40</b>	ANALISI SENSORIALE				MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
<b>10.40-11.30</b>	ANALISI SENSORIALE <b>Esercitazioni</b>				MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
<b>11.30-12.20</b>	ANALISI SENSORIALE <b>Esercitazioni</b>			MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI <b>Prof.ssa Sinigaglia</b> Aula 1 (Istituto Altamura)	
<b>12.20-13.10</b>	ANALISI SENSORIALE <b>Esercitazioni</b>			MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI	

**INTERVALLO**

<b>ORA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>14.30-15.20</b>		COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE <b>Prof.ssa Toto</b> Aula 5 (Istituto Altamura)	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO <b>Prof.ssa La Gatta</b> Aula 5 (Istituto Altamura)	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO <b>Prof.ssa La Gatta</b> Aula 5 (Istituto Altamura)	
<b>15.20-16.10</b>		COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	
<b>16.10-17.00</b>		COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	GESTIONE DELLA QUALITA' NEL SETTORE GASTRONOMICO	