Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo
A.A. 2023/2024 - I semestre (2 ottobre - 12 gennaio): calendario delle lezioni

Secondo anno

Insegnamento	**Docente**	**Inizio**	**Lunedì**	**Aula**	**Martedì**	**Aula**	**Mercoledì**	**Aula**	**Giovedì**	**Aula**	**Venerdì**	**Aula**
Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	D'Andrea Silvia	**3/10**			9:00-12:00	9	14:00 - 17:00	9			11:00 - 14:00	9
Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	Mariantonietta Succi	**2/10**	15:00 - 18:00	9					11:30 - 13:30	9	9:00-11:00	9
Economia delle filiere agroalimentari	Del Gesso Carla	**16/10**	11:00-14:00	9					14:00-17:00	9		
Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	Delfine Sebastiano	**2/10**	9:00-11:00	9	12:00-14:00	9			9:00-11:00	3		

Terzo anno

Insegnamento	**Docente**	**Inizio**	**Lunedì**	**Aula**	**Martedì**	**Aula**	**Mercoledì**	**Aula**	**Giovedì**	**Aula**	**Venerdì**	**Aula**
Diritto agroalimentare	Monci Domenico	**11/10**					14:00-17:00	Pbis	14:00-17:00	Pbis		
Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	Occhionero Giovanni	**6/10**									9:00-13:00	10
Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	Marinelli Rita	**10/10**			14:00-18:00	1	17:00-19:00	1				
Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	Iorizzo Massimo Tavaniello Siria	**16/10**	9:00-13:00 **(aula 2)** 14:00-18:00 **(aula Eserc.)**									

Insegnamenti a scelta dello studente

Insegnamento	**Docente**		**Lunedì**	**Aula**	**Martedì**	**Aula**	**Mercoledì**	**Aula**	**Giovedì**	**Aula**	**Venerdì**	**Aula**
Aspetti micologici e gastronomici di funghi e tartufi	Giuseppe Lima											