

TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE 1°ANNO (comune ai due indirizzi)						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	9:00-10:00		MATEMATICA SECONDI AULA MAGNA AGRARIA		MATEMATICA SECONDI AULA MAGNA AGRARIA	
2	10:00-11:00		MATEMATICA SECONDI AULA MAGNA AGRARIA		MATEMATICA SECONDI AULA MAGNA AGRARIA	
3	11:00-12:00	BIOLOGIA GENERALE FAUSTO AULA MAGNA AGRARIA	CHIMICA (mod. Chim. generale) CECCHI AULA 22	CHIMICA (mod. Chim. generale) CECCHI AULA MAGNA AGRARIA	BIOLOGIA GENERALE FAUSTO AULA 22	CHIMICA OFA - supporto AULA MAGNA AGRARIA
4	12:00-13:00	BIOLOGIA GENERALE FAUSTO AULA MAGNA AGRARIA	CHIMICA (mod. Chim. generale) CECCHI AULA 22	CHIMICA (mod. Chim. generale) CECCHI AULA MAGNA AGRARIA	BIOLOGIA GENERALE FAUSTO AULA 22	CHIMICA OFA - supporto AULA MAGNA AGRARIA
5	14:00-15:00	FISICA CIOLFI AULA 22	MATEMATICA OFA - supporto AULA MAGNA AGRARIA	MICROBIOLOGIA DALMASTRI AULA 22	FISICA CIOLFI AULA 22	ORE DESTINATE ALLE ATTIVITA' DI RECUPERO (prenotare l'aula in Segreteria didattica) AULA 22
6	15:00-16:00	FISICA CIOLFI AULA 22	MATEMATICA OFA - supporto AULA MAGNA AGRARIA	MICROBIOLOGIA DALMASTRI AULA 22	FISICA CIOLFI AULA 22	
7	16:00-17:00	FISICA supporto AULA 22		MICROBIOLOGIA DALMASTRI AULA 22	FISICA supporto AULA 22	
8	17:00-18:00			MICROBIOLOGIA DALMASTRI AULA 22		

AULA MAGNA AGRARIA = Aula Magna Agraria, Blocco A (Plesso Agraria)
AULE 22, = Aula 22, Blocco C (Plesso Agraria)

NOTA: LE LEZIONI DEL I SEMESTRE AVRANNO INIZIO IL 24 SETTEMBRE E TERMINERANNO IL 21 DICEMBRE

NOTA: LE LEZIONI DEGLI OFA AVRANNO INIZIO IL 20 SETTEMBRE

NOTA: LE LEZIONI VENGONO RECUPERATE IL VENERDI' PROMERIGGIO

NOTA: LE LEZIONI DI MATEMATICA AVRANNO INIZIO IL 02 OTTOBRE

TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE 2° ANNO curr. INDUSTRIE ALIMENTARI						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	9:00-10:00	TECNOLOGIA CEREALI BIRRA CIMINI AULA 25		TECNOL OLEARIA LATTIERO-CASEARIA DE SANTIS AULA 23	ANALISI ALIMENTI PRINC ENOLOGIA BOTONDI AULA 25	TECNOLOGIA CEREALI BIRRA CIMINI AULA 25
2	10:00-11:00	TECNOLOGIA CEREALI BIRRA CIMINI AULA 25	PRODUZIONI ORTICOLE QUALITA' CARDARELLI AULA 23	TECNOL OLEARIA LATTIERO-CASEARIA DE SANTIS AULA 23	ANALISI ALIMENTI PRINC ENOLOGIA BOTONDI AULA 25	TECNOLOGIA CEREALI BIRRA CIMINI AULA 25
3	11:00-12:00	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22	PRODUZIONI ORTICOLE QUALITA' CARDARELLI AULA 23	BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA 22	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 25	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22
4	12:00-13:00	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22	PRODUZIONI ORTICOLE QUALITA' CARDARELLI AULA 23	BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA 22	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 25	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22
5	14:00-15:00		ANALISI ALIMENTI PRINC ENOLOGIA BOTONDI AULA 23		BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA MAGNA AGRARIA	ORE DESTINATE ALLE ATTIVITA' DI RECUPERO (prenotare l'aula in Segreteria didattica) AULA 22
6	15:00-16:00		ANALISI ALIMENTI PRINC ENOLOGIA BOTONDI AULA 23		CHIM. E BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA MAGNA AGRARIA	
7	16:00-17:00		TECNOL OLEARIA LATTIERO-CASEARIA DE SANTIS AULA 23			
8	17:00-18:00		TECNOL OLEARIA LATTIERO-CASEARIA DE SANTIS AULA 23			

AULE 22,23,25 = Aule didattiche Blocco C (Plesso Agraria)

NOTA: LE LEZIONI DEL I SEMESTRE AVRANNO INIZIO IL 24 SETTEMBRE E TERMINERANNO IL 21 DICEMBRE

NOTA: LE LEZIONI VENGONO RECUPERATE IL VENERDI' PROMERIGGIO

NOTA: LE LEZIONI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI AVRANNO INIZIO IL 01 OTTOBRE

NOTA: LE LEZIONI DI PROCESSI DELLA TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLA BIRRA AVRANNO INIZIO IL 01 OTTOBRE

NOTA: LE LEZIONI DI PRODUZIONI ARBOREE QUALITA' si svolgeranno nel secondo semestre

TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE 2° ANNO curr. VITICOLTURA ED ENOLOGIA						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	9:00-10:00			ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 22		
2	10:00-11:00			ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 22		
3	11:00-12:00	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22		BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA 22	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 25 (INIZIO 01 OTTOBRE)	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22
4	12:00-13:00	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22		BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA 22	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 25 (INIZIO 01 OTTOBRE)	MICROBIOLOGIA ALIMENTI LUZIATELLI AULA 22
5	14:00-15:00	VITICOLTURA I BIASI AULA 23	VITICOLTURA I BIASI AULA 22	VITICOLTURA I BIASI AULA 25	BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA MAGNA AGRARIA	ORE DESTINATE ALLE ATTIVITA' DI RECUPERO (prenotare l'aula in Segreteria didattica) AULA 22
6	15:00-16:00	VITICOLTURA I BIASI AULA 23	VITICOLTURA I BIASI AULA 22	VITICOLTURA I BIASI AULA 25	CHIM. E BIOCHIM. ALIMENTI POERIO AULA MAGNA AGRARIA	
7	16:00-17:00		ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 22		ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 25	
8	17:00-18:00		ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 22		ENOLOGIA I MENCARELLI AULA 25	

AULE 22, 23, 25= Aule didattiche Blocco C (Plesso Agraria)

NOTA: LE LEZIONI DEL I SEMESTRE AVRANNO INIZIO IL 24 SETTEMBRE E TERMINERANNO IL 21 DICEMBRE

NOTA: LE LEZIONI VENGONO RECUPERATE IL VENERDI' PROMERIGGIO

NOTA: LE LEZIONI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI AVRANNO INIZIO IL 01 OTTOBRE

NOTA: LE LEZIONI DI ENOLOGIA I AVRANNO INIZIO IL 27 SETTEMBRE

TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE 3° ANNO curr. INDUSTRIE ALIMENTARI						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	9:00-10:00				TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA 23	
2	10:00-11:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23			TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA 23	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
3	11:00-12:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23			TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA 23	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
4	12:00-13:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23				CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
5	14:00-15:00	TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA TELEMATICA				ORE DESTINATE ALLE ATTIVITA' DI RECUPERO (prenotare l'aula in Segreteria didattica) AULA 22
6	15:00-16:00	TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA TELEMATICA				
7	16:00-17:00	TECNOL CONSER CONDIZ DISTRIB MASSANTINI AULA TELEMATICA				
8	17:00-18:00					

AULE 23, 25 = Aule didattiche Blocco C (Plesso Agraria)

AULA TELEMATICA = Piano terra Blocco B (Plesso Agraria)

NOTA: LE LEZIONI DEL I SEMESTRE AVRANNO INIZIO IL 24 SETTEMBRE E TERMINERANNO IL 21 DICEMBRE

NOTA: Le lezioni di **GENETICA DELLA VITE E DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE** si svolgeranno nel secondo semestre

NOTA: LE LEZIONI VENGONO RECUPERATE IL VENERDI' POMERIGGIO

NOTA: LE LEZIONI DI CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI AVRANNO INIZIO IL 01 OTTOBRE

orario I semestre a.a. 2018/19

TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE 3° ANNO curr. VITICOLTURA ED ENOLOGIA						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	9:00-10:00					
2	10:00-11:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23	ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE			CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
3	11:00-12:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23	ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE			CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
4	12:00-13:00	CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23	ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE			CHIM. BIOTEC. FERMENT. RUZZI AULA 23
5	14:00-15:00				ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE	ORE DESTINATE ALLE ATTIVITA' DI RECUPERO (prenotare l'aula in Segreteria didattica) AULA 22
6	15:00-16:00				ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE	
7	16:00-17:00				ENOLOGIA II ESTI AULA 2 - SCIENZE	
8	17:00-18:00					

AULE 23 = Aula 23, Blocco C (Plesso Agraria)

AULA 2 Scienze = Aula 2, Blocco B (Plesso Scienze)

NOTA: LE LEZIONI DEL I SEMESTRE AVRANNO INIZIO IL 24 SETTEMBRE E TERMINERANNO IL 21 DICEMBRE

NOTA: LE LEZIONI DI GENETICA DELLA VITE E DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE si svolgeranno nel secondo semestre

NOTA: LE LEZIONI VENGONO RECUPERATE IL VENERDI' POMERIGGIO

NOTA: LE LEZIONI DI CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI AVRANNO INIZIO IL 01 OTTOBRE