DIPARTIMENTO SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (D.M.270)
ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2026/2027

1° SEMESTRE (5 ottobre 2026 - 22 gennaio 2027)

I ANNO

Biblioteca Produzioni Animali – Ala D – III piano

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8,40-09,30			Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici
09,30-10,20		Chimica generale e inorganica	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici
10,20-11,10		Chimica generale e inorganica	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici
Pausa					
11,20-12,10		Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Ecologia e biodiversità alimentari	Ecologia e biodiversità alimentari	Chimica generale e inorganica
12,10-13,00		Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Ecologia e biodiversità alimentari	Ecologia e biodiversità alimentari	Chimica generale e inorganica
Pausa					
14,00-14,50		Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Ecologia e biodiversità alimentari	Chimica generale e inorganica	
14,50-15,40		Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	Ecologia e biodiversità alimentari	Chimica generale e inorganica	
15,40-16,30		Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo			

Le ore di esercitazione sono svolte nei laboratori didattici e/o in aula e/o in laboratori e strutture convenzionati
Interruzione per svolgimento prove in itinere dal 16 al 30 novembre 2026
Interruzione per festività natalizie dal 23 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027

DIPARTIMENTO SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (D.M.270)
ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2026/2027

1° SEMESTRE (28 settembre 2026 - 22 gennaio 2027)

II ANNO

Aula III – Ala C – Piano rialzato

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8,40-09,30	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti		Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti		
09,30-10,20	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti	Fermentazioni in gastronomia	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti		
10,20-11,10	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti	Fermentazioni in gastronomia	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	
Pausa					
11,20-12,10	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	Fermentazioni in gastronomia	Fermentazioni in gastronomia	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	
12,10-13,00	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	Fermentazioni in gastronomia	Fermentazioni in gastronomia	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	
Pausa					
14,00-14,50	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	
14,50-15,40	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	
15,40-16,30	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	C.I. Sociologia e Comunicazione del patrimonio gastronomico	

C.I.= Corso integrato. Le ore di esercitazione sono svolte nei laboratori didattici e/o in aula e/o in laboratori-strutture convenzionati
Interruzione per svolgimento prove in itinere dal 16 al 30 novembre 2026
Interruzione per festività natalizie dal 23 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027

DIPARTIMENTO SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (D.M.270)
ORARIO DELLE LEZIONI - A.A. 2026/2027

1° SEMESTRE (28 settembre 2026 - 22 gennaio 2027)

III ANNO

Aula XII – Ala E – Piano rialzato

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8,40-09,30	C.I. Scienze degli alimenti	Diritto alimentare		Diritto alimentare	
09,30-10,20	C.I. Scienze degli alimenti*	Diritto alimentare		Diritto alimentare	
10,20-11,10	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	Diritto alimentare	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	Diritto alimentare	
Pausa					
11,20-12,10	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	C.I. Scienze degli alimenti	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	C.I. Scienze degli alimenti	
12,10-13,00	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	C.I. Scienze degli alimenti	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	C.I. Scienze degli alimenti	
Pausa					
14,00-14,50			C.I. Scienze degli alimenti		
14,50-15,40			C.I. Scienze degli alimenti		
15,40-16,30					

C.I.= Corso integrato; Le ore di esercitazione sono svolte nei laboratori didattici e/o in aula e/o in laboratori-strutture convenzionati
Interruzione per svolgimento prove in itinere dal 16 al 30 novembre 2026
Interruzione per festività natalizie dal 23 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027