

B020 Laboratorio di Servizio enogastronomia, settore cucina										
		Laboratorio di Management della Gastronomia (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Tecnologie del Condizionamento (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Analisi Chimica e Controllo Alimentare (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Processi delle Tecnologie della Ristorazione (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Analisi Sensoriale (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Qualità Microbiologica degli Alimenti (1 cfu - 6 h)	Laboratorio di Attrezzature ed impianti per la ristorazione (2 cfu - 12 h)	Laboratorio di Edifici per la gastronomia (1 cfu - 6 h)	Laboratorio di Difesa Alimenti e Manufatti (2 cfu - 12 h)
		Prof.ssa Anna Irene De Luca	Prof.ssa Amalia Piscopo	Prof. Angelo Maria Giuffré	Prof. Vincenzo Sicari	Prof. Antonio Mincione	Prof.ssa Rossana Sidari	Prof. Bruno Bernardi		Prof. Vincenzo Palmeri
AULE		Online	Prima lezione aula dottorandi Dipartimento Agraria. Lez. Successive lab FoodTech Lotto D	Prima lezione aula dottorandi Dipartimento Agraria. Lez. Successive lab FoodTech Lotto D	Prima lezione aula dottorandi Dipartimento Agraria. Lez. Successive lab FoodTech Lotto D	Prima lezione aula dottorandi Dipartimento Agraria. Lez. Successive lab FoodTech Lotto D	Dipartimento di Agraria. Laboratorio di genetica	Online	Dipartimento di Agraria. Laboratorio Costruzioni rurali	Online
16 Marzo	lun									
17 Marzo	mar									
18 Marzo	mer			9-13						
19 Marzo	gio									
20 Marzo	ven									9-13
21 Marzo	sab									
22 Marzo	dom									
23 Marzo	lun									
24 Marzo	mar							10-13		
25 Marzo	mer			15-19	9-12					
26 Marzo	gio				9-12					15-19
27 Marzo	ven			9-13						
28 Marzo	sab									
29 Marzo	dom									
30 Marzo	lun							10-13		15-19
31 Marzo	mar							10-13		