



1° semestre - LEZIONI DAL 6 OTTOBRE AL 24 GENNAIO 2015

Insegnamenti a scelta dello studente

Prodotti vino ed olio

<b>Denominazione dell'esame</b>	<b>Denominazione unità didattiche</b>	<b>docenti</b>	<b>lunedì</b>	<b>aula</b>	<b>martedì</b>	<b>aula</b>	<b>mercoledì</b>	<b>aula</b>	<b>giovedì</b>	<b>aula</b>	<b>venerdì</b>	<b>aula</b>
Viticultura e olivicoltura	Viticultura e olivicoltura	Iannini					14.30-17.30	4				
Microbiologia enologica	Microbiologia enologica	Iorizzo							14.30-17.30	4		

Prodotti ittici

<b>Denominazione dell'esame</b>	<b>Denominazione unità didattiche</b>	<b>docenti</b>	<b>lunedì</b>	<b>aula</b>	<b>martedì</b>	<b>aula</b>	<b>mercoledì</b>	<b>aula</b>	<b>giovedì</b>	<b>aula</b>	<b>venerdì</b>	<b>aula</b>
Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	Salimei							9.30-11.30	8		

Prodotti carni

<b>Denominazione dell'esame</b>	<b>Denominazione unità didattiche</b>	<b>docenti</b>	<b>lunedì</b>	<b>aula</b>	<b>martedì</b>	<b>aula</b>	<b>mercoledì</b>	<b>aula</b>	<b>giovedì</b>	<b>aula</b>	<b>venerdì</b>	<b>aula</b>
Preparazione di carni conservate	Preparazione di carni conservate	Tremonte	14.30-17.30	13								
Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	Salimei							9.30-11.30	8		