

Università Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria
a.a. 2023-2024 - Orario delle Attività Didattiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Anno I
Curriculum "Tecnologie Alimentari"

PRIMO SEMESTRE						SECONDO SEMESTRE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.50 9.40	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	8.50 9.40	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Prog.Gest. Edif. Ind. Agroal. Di Fazio S. Aula M	
9.40 10.30	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	9.40 10.30	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Prog.Gest. Edif. Ind. Agroal. Di Fazio S. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
10.30 11.20	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	10.30 11.20		Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M	Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
11.20 12.10	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	11.20 12.10	Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M	Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M	Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
12.10 13.00	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica				Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	12.10 13.00	Colture Alimentari Erbacee Badagliacca G. Aula M			Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	
14.30 15.20	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M		Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M		14.30 15.20	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M		
15.20 16.10	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M		15.20 16.10	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M	Sist.Appr.Idr.Gest.Acque Refl. Zema D. Aula M		
16.10 17.00	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M			16.10 17.00		Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M	Prog.Gest. Edif. Ind. Agroal. Di Fazio S. Aula M		
17.00 17.50	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M			17.00 17.50		Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M	Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M		
17.50 18.40						17.50 18.40					

Università Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria
a.a. 2023-2024 - Orario delle Attività Didattiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Anno I
Curriculum "Gastronomia e Ristorazione"

PRIMO SEMESTRE						SECONDO SEMESTRE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.50 9.40	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	8.50 9.40	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M		
9.40 10.30	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Stabilizz.Conservaz. Alimenti Poiana M. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	9.40 10.30	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M	Laboratorio Inglese Tecnico O'Sullivan M.T. M-SFA 1 Aula M		Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
10.30 11.20	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	10.30 11.20	Gest. Quali-quant. Acque Rist. Bombino G. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
11.20 12.10	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Processi Tecnologia Alimentare Sicari V. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Tecnologia Bevande Alcoliche Fuda S. Aula M	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	11.20 12.10	Gest. Quali-quant. Acque Rist. Bombino G. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M
12.10 13.00	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica				Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	12.10 13.00	Gest. Quali-quant. Acque Rist. Bombino G. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Attr.Imp.Prod.Gastr. e Ristor. Bernardi B. Aula O	Sicur. Alim. Tec. Anal.Contr. Russo M. Aula M	
14.30 15.20	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M		Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M		14.30 15.20					
15.20 16.10	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M		15.20 16.10					
16.10 17.00	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M			16.10 17.00		Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M			
17.00 17.50	Qualità Microbiol. Alimenti Sidari R. Aula M	Lab. Elab. Stat. Dati Sperim. Mincione A. Lab. Informatica	Gestione Impr. Agroalimentare Marciano' C. Aula M			17.00 17.50		Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M	Edif. Spazi Prep. Alim. Rist. Di Fazio S. Aula M		
17.50 18.40						17.50 18.40					

Università Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria
a.a. 2023-2024 - Orario delle Attività Didattiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Anno II
Curriculum "Tecnologie Alimentari"

PRIMO SEMESTRE						SECONDO SEMESTRE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.50 9.40			Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L		8.50 9.40					
9.40 10.30			Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L		9.40 10.30					
10.30 11.20	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	10.30 11.20					
11.20 12.10	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	Fisiologia del Post-Raccolta Abenavoli M.R. Aula L	11.20 12.10					
12.10 13.00		Parassitol.Anim. Derrate Alim. Palmeri V. Aula L				12.10 13.00					
14.30 15.20	Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L	Parassitol.Anim. Derrate Alim. Palmeri V. Aula L	Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L			14.30 15.20					
15.20 16.10	Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L	Parassitol.Anim. Derrate Alim. Palmeri V. Aula L	Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L			15.20 16.10					
16.10 17.00	Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L	Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L	Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L			16.10 17.00					
17.00 17.50		Pat. Post-Raccolta Micotossine Scheda L. Aula L	Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L			17.00 17.50					
17.50 18.40			Prodez.Anim. Qualità Mat.Prime Caparra P. Aula L			17.50 18.40					

Università Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria
a.a. 2023-2024 - Orario delle Attività Didattiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Anno II
Curriculum "Gastronomia e Ristorazione"

PRIMO SEMESTRE						SECONDO SEMESTRE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8.50 9.40	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Comunicaz. Prod e Serv. Alim. Fazari A. Aula O	8.50 9.40					
9.40 10.30	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Scienze. Tecn. Dietet. Applic. Mammi' C. Aula O	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Comunicaz. Prod e Serv. Alim. Fazari A. Aula O	9.40 10.30					
10.30 11.20	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Comunicaz. Prod e Serv. Alim. Fazari A. Aula O	10.30 11.20					
11.20 12.10	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Anal. Fis. Sensoriale Pr.Alim. Mincione A. Aula L	Alim. Funz. e Prod. Dietet. Russo M. Aula O	Alim. Funz. e Prod. Dietet. Russo M. Aula O	11.20 12.10					
12.10 13.00	Comunicaz. Prod e Serv. Alim. Fazari A. Aula O		Comunicaz. Prod e Serv. Alim. Fazari A. Aula O	Alim. Funz. e Prod. Dietet. Russo M. Aula O	Alim. Funz. e Prod. Dietet. Russo M. Aula O	12.10 13.00					
14.30 15.20	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O		Storia e Cultura Cibi Medit. Tromba E. Aula O	14.30 15.20					
15.20 16.10	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O		Storia e Cultura Cibi Medit. Tromba E. Aula O	15.20 16.10					
16.10 17.00	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O	Valut.Gest. Qual. Gastr. Rist. Piscopo A. Aula O	Manag. e Valorizz. Gastr. Med. De Luca A. Aula O		Storia e Cultura Cibi Medit. Tromba E. Aula O	16.10 17.00					
17.00 17.50	Storia e Cultura Cibi Medit. Tromba E. Aula O					17.00 17.50					
17.50 18.40	Storia e Cultura Cibi Medit. Tromba E. Aula O					17.50 18.40					