

**Aula:** G21 [Golgi]

**Periodo didattico:** Primo Semestre 2014/2015

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p><b>Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare (Unità didattica 1) Edizione: G30-8.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>GIOVANNI FERRAZZI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 3 anno - Unico</p> <p>VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25) - 3 anno - Unico</p>	<p><b>Alimenti di origine vegetale e animale (mod.1: alimenti di origine vegetale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ILARIA MIGNANI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - 0 anno - Unico</p> <p>Insegnamenti offerta libera facoltà di Agraria - 0 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi chimica degli alimenti Edizione: G30-25.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA BONONI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Entomologia e patologia vegetale (mod.2: patologia vegetale) Edizione: G28-29.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>PAOLO CORTESI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Biochimica e analisi biochimica degli alimenti (Unità didattica 1: biochimica generale) Edizione: G30-17.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>
09:30-10:30	<p><b>Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare (Unità didattica 1) Edizione: G30-8.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>GIOVANNI FERRAZZI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 3 anno - Unico</p> <p>VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25) - 3 anno - Unico</p>	<p><b>Alimenti di origine vegetale e animale (mod.1: alimenti di origine vegetale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ILARIA MIGNANI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - 0 anno - Unico</p> <p>Insegnamenti offerta libera facoltà di Agraria - 0 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi chimica degli alimenti Edizione: G30-25.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA BONONI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Entomologia e patologia vegetale (mod.2: patologia vegetale) Edizione: G28-29.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>PAOLO CORTESI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Biochimica e analisi biochimica degli alimenti (Unità didattica 1: biochimica generale) Edizione: G30-17.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>

10:30-11:30	<p><b>Industrie agrarie e microbiologia (mod.1: microbiologia agraria)</b>  <b>Edizione: G28-32.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>FRANCESCA CAPPITELLI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 3 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti</b>  <b>Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Microbiologia Edizione: G30-14.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Biochimica e fisiologia vegetale Edizione: G28-24.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>NOEMI NEGRINI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi chimica degli alimenti</b>  <b>Edizione: G30-25.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA BONONI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>
11:30-12:30	<p><b>Industrie agrarie e microbiologia (mod.1: microbiologia agraria)</b>  <b>Edizione: G28-32.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>FRANCESCA CAPPITELLI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 3 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti</b>  <b>Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Microbiologia Edizione: G30-14.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Biochimica e fisiologia vegetale Edizione: G28-24.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>NOEMI NEGRINI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi chimica degli alimenti</b>  <b>Edizione: G30-25.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA BONONI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>
12:30-13:30			<p><b>Microbiologia Edizione: G30-14.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>		
13:30-14:30	<p><b>Alimenti di origine vegetale e animale (mod.2: alimenti di origine animale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>LUCIANA BAVA</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti</b>  <b>Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>		<p><b>Idraulica agraria Edizione: G28-31.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>GIAN BATTISTA BISCHETTI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	

14:30-15:30	<p><b>Alimenti di origine vegetale e animale (mod.2: alimenti di origine animale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>LUCIANA BAVA</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Elementi di chimica e chimica fisica Edizione: G29-44.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ALBERTO SCHIRALDI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - 1 anno - Unico</p>	<p><b>Idraulica agraria Edizione: G28-31.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>GIAN BATTISTA BISCHETTI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L-25) - 2 anno - Unico</p>	
15:30-16:30	<p><b>Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti (Unità didattica 2: patologia delle derrate alimentari) Edizione: G30-10.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>PAOLA ESTER SARDI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Elementi di chimica e chimica fisica Edizione: G29-44.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>ALBERTO SCHIRALDI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - 1 anno - Unico</p>		
16:30-17:30	<p><b>Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti (Unità didattica 2: patologia delle derrate alimentari) Edizione: G30-10.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>PAOLA ESTER SARDI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>	<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>			
17:30-18:30		<p><b>Analisi sensoriali degli alimenti Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni</b></p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26) - 2 anno - Unico</p>			

Nome insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
-------------------	------------	-------------------------	-----------------	-------------------------------

Alimenti di origine vegetale e animale (mod.1: alimenti di origine vegetale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni	I. MIGNANI		G30 / G00 / G29	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Alimenti di origine vegetale e animale (mod.2: alimenti di origine animale) Edizione: G30-26.15.1 FD: Lezioni	L. BAVA		G30	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: lunedì 19 gennaio 2015
Analisi chimica degli alimenti Edizione: G30-25.15.1 FD: Lezioni	M. BONONI		G30	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: venerdì 16 gennaio 2015
Analisi sensoriali degli alimenti Edizione: G30-13.15.1 FD: Lezioni	M. LAUREATI		G30	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti (Unità didattica 1: biochimica generale) Edizione: G30-17.15.1 FD: Lezioni	A. BARBIROLI		G30	Inizio: giovedì 2 ottobre 2014 Fine: venerdì 16 gennaio 2015
Biochimica e fisiologia vegetale Edizione: G28-24.15.1 FD: Lezioni	N. NEGRINI		G28	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti (Unità didattica 2: patologia delle derrate alimentari) Edizione: G30-10.15.1 FD: Lezioni	P. SARDI		G30	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: lunedì 19 gennaio 2015
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare (Unità didattica 1) Edizione: G30-8.15.1 FD: Lezioni	G. FERRAZZI		G30 / G25	<b>Inizio: lunedì 27 ottobre 2014</b> <b>Fine: lunedì 19 gennaio 2015</b>
Elementi di chimica e chimica fisica Edizione: G29-44.15.1 FD: Lezioni	A. SCHIRALDI		G29	Inizio: lunedì 6 ottobre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Entomologia e patologia vegetale (mod.2: patologia vegetale) Edizione: G28-29.15.1 FD: Lezioni	P. CORTESI		G28	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: giovedì 15 gennaio 2015
Idraulica agraria Edizione: G28-31.15.1 FD: Lezioni	G. BISCHETTI		G28	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: giovedì 15 gennaio 2015
Industrie agrarie e microbiologia (mod.1: microbiologia agraria) Edizione: G28-32.15.1 FD: Lezioni	F. CAPPITELLI		G28	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Microbiologia Edizione: G30-14.15.1 FD: Lezioni	M. FORTINA		G30	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: mercoledì 14 gennaio 2015