

**Corso di laurea:** SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe LM-70) - Magistrale

**Curriculum:** Unico - 0 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 29 settembre 2014 - martedì 20 gennaio 2015

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

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30					
09:30-10:30					
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30	<p><b>Basi molecolari del gusto</b>  <b>Edizione: G-149.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>ANGELA BASSOLI</i>                      Aula Biochimica</p>		<p><b>Basi molecolari del gusto</b>  <b>Edizione: G-149.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>ANGELA BASSOLI</i>                      Aula Biochimica</p>		
13:30-14:30		<p><b>Basi molecolari del gusto</b>  <b>Edizione: G-149.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>ANGELA BASSOLI</i>                      Aula Biochimica</p>			
14:30-15:30					

15:30-16:30					
16:30-17:30					
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Basi molecolari del gusto Edizione: G-149.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	A. BASSOLI		G00 / G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015

**Corso di laurea:** SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe LM-70) - Magistrale

**Curriculum:** Unico - 1 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 29 settembre 2014 - martedì 20 gennaio 2015

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

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C12</p>	<p><b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>LUIGI BODRIA</i>                      C12</p>	<p><b>Nutrizione applicata Edizione: G60-23.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>SALVATORE CIAPPELLANO</i>                      C12</p>		
09:30-10:30	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C12</p>	<p><b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>LUIGI BODRIA</i>                      C12</p>	<p><b>Nutrizione applicata Edizione: G60-23.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>SALVATORE CIAPPELLANO</i>                      C12</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>
10:30-11:30	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      C12</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      C12</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>
			<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C12</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>	<p><b>Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      laboratorio di microbiologia (grande)</p>

11:30-12:30	<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b> MARIA GRAZIA FORTINA C12	<b>Nutrizione applicata Edizione: G60-23.15.1 FD: Lezioni</b> SALVATORE CIAPPELLANO C12	<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni</b> MANUELA SILVIA ROLLINI C12 <hr/> <b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (grande)	<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (grande) <hr/> <b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (grande)	<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (grande) <hr/> <b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (grande)
12:30-13:30		<b>Nutrizione applicata Edizione: G60-23.15.1 FD: Lezioni</b> SALVATORE CIAPPELLANO C12		<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (grande)	<b>Biotechnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori</b> MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (grande)
13:30-14:30	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b> LUIGI BODRIA C12		<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Edizione: G60-18.15.1 FD: Lezioni</b> ALESSANDRO BANTERLE C12		
14:30-15:30	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b> LUIGI BODRIA C12	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Edizione: G60-18.15.1 FD: Lezioni</b> ALESSANDRO BANTERLE Aula 3	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Edizione: G60-18.15.1 FD: Lezioni</b> ALESSANDRO BANTERLE C12		

15:30-16:30	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b> <i>LUIGI BODRIA</i> C12	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Edizione: G60-18.15.1 FD: Lezioni</b> <i>ALESSANDRO BANTERLE</i> Aula 3	<b>Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni</b> <i>NARA MARIA CARLINI</i> C12		
16:30-17:30	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni</b> <i>LUIGI BODRIA</i> C12		<b>Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni</b> <i>NARA MARIA CARLINI</i> C12		
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	<b>Inizio: giovedì 8 gennaio 2015</b> <b>Fine: venerdì 16 gennaio 2015</b>
Biotecnologie microbiche (Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	<b>Inizio: martedì 30 settembre 2014</b> <b>Fine: martedì 20 gennaio 2015</b>
Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Laboratori	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	<b>Inizio: mercoledì 29 ottobre 2014</b> <b>Fine: venerdì 12 dicembre 2014</b>
Biotecnologie microbiche (Unità didattica 2: Fermentazioni industriali) Edizione: G60-21.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: lunedì 19 gennaio 2015
Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Edizione: G60-18.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. BANTERLE	A. Cavaliere	G60	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015

Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	N. CARLINI		G60	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: mercoledì 14 gennaio 2015
Nutrizione applicata Edizione: G60-23.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	S. CIAPPELLANO		G60	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Edizione: G60-22.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	L. BODRIA		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015

**Corso di laurea:** SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe LM-70) - Magistrale

**Curriculum:** Unico - 2 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 29 settembre 2014 - martedì 20 gennaio 2015

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

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p><b>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici</b> Edizione: G60-11.15.1 FD: Lezioni LUCIANA BAVA C02</p>	<p><b>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale</b> Edizione: G60-6.15.1 FD: Lezioni ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06</p> <hr/> <p><b>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Edizione: G60-11.15.1 FD: Lezioni</b> LUCIANA BAVA C22 (ex auletta di Zootecnia)</p>	<p><b>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale</b> Edizione: G60-6.15.1 FD: Lezioni ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI Aula Biochimica</p>	<p><b>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario</b> Edizione: G60-16.15.1 FD: Lezioni STEFANO CATTANEO Aula 3</p>	
09:30-10:30	<p><b>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici</b> Edizione: G60-11.15.1 FD: Lezioni LUCIANA BAVA C02</p>	<p><b>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Edizione: G60-11.15.1 FD: Lezioni</b> LUCIANA BAVA C22 (ex auletta di Zootecnia)</p> <hr/> <p><b>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale</b> Edizione: G60-6.15.1 FD: Lezioni ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06</p>	<p><b>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale</b> Edizione: G60-6.15.1 FD: Lezioni ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI Aula Biochimica</p>	<p><b>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario</b> Edizione: G60-16.15.1 FD: Lezioni STEFANO CATTANEO Aula 3</p>	<p><b>Marketing dei prodotti agroalimentari Edizione: G60-4.15.1 FD: Lezioni</b> LUCIA BALDI C10</p>

<p>10:30-11:30</p>	<p><b>Biotechnologia delle fermentazioni alimentari</b> Edizione: G60-13.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>DIEGO MORA</i> Sala riunioni III (DEFENS)</p> <hr/> <p><b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> Edizione: G60-8.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C02</p>	<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> Edizione: G60-8.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C02</p>	<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>Marketing dei prodotti agroalimentari</b> Edizione: G60-4.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>LUCIA BALDI</i> C10</p>
<p>11:30-12:30</p>	<p><b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> Edizione: G60-8.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C02</p> <hr/> <p><b>Biotechnologia delle fermentazioni alimentari</b> Edizione: G60-13.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>DIEGO MORA</i> Sala riunioni III (DEFENS)</p>	<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> Edizione: G60-8.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C02</p>	<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>Biotrasformazioni alimentari</b> Edizione: G60-5.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C10</p>
<p>12:30-13:30</p>		<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>		<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>Biotrasformazioni alimentari</b> Edizione: G60-5.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C10</p>
<p>13:30-14:30</p>	<p><b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> Edizione: G60-17.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> Aula 2</p>		<p><b>Marketing dei prodotti agroalimentari</b> Edizione: G60-4.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>LUCIA BALDI</i> C10</p>	<p><b>Biotrasformazioni alimentari</b> Edizione: G60-5.15.1 FD: <b>Lezioni</b> <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06</p>	



14:30-15:30	<b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> <b>Edizione: G60-17.15.1 FD: Lezioni</b> ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL Aula 2	<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)	<b>Marketing dei prodotti agroalimentari</b> <b>Edizione: G60-4.15.1 FD: Lezioni</b> LUCIA BALDI C10	<b>Biotrasformazioni alimentari</b> <b>Edizione: G60-5.15.1 FD: Lezioni</b> FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO C06	<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)
15:30-16:30	<b>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</b> <b>Edizione: G60-17.15.1 FD: Lezioni</b> ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL Aula 2	<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)	<b>Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche</b> <b>Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni</b> NARA MARIA CARLINI C12	<b>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario</b> <b>Edizione: G60-16.15.1 FD: Lezioni</b> STEFANO CATTANEO C06	<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)
16:30-17:30		<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)	<b>Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche</b> <b>Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni</b> NARA MARIA CARLINI C12	<b>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario</b> <b>Edizione: G60-16.15.1 FD: Lezioni</b> STEFANO CATTANEO C06	<b>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati</b> <b>Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori</b> ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Edizione: G60-6.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	R. FOSCHINO, S. IAMETTI		G60	Inizio: martedì 30 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Biotecnologia delle fermentazioni alimentari Edizione: G60-13.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	D. MORA		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: lunedì 19 gennaio 2015

Biotrasformazioni alimentari Edizione: G60-5.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	F. BONOMI, D. ROMANO		G60	Inizio: giovedì 2 ottobre 2014 Fine: venerdì 16 gennaio 2015
Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Edizione: G60-2.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	N. CARLINI		G60	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: mercoledì 14 gennaio 2015
Marketing dei prodotti agroalimentari Edizione: G60-4.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	L. BALDI		G60	Inizio: mercoledì 1 ottobre 2014 Fine: venerdì 16 gennaio 2015
Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Edizione: G60-8.15.1 FD: Laboratori	Consigliato	R. FOSCHINO		G60	<b>Inizio: martedì 2 dicembre 2014</b> <b>Fine: venerdì 16 gennaio 2015</b>
Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Edizione: G60-8.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	R. FOSCHINO		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: lunedì 19 gennaio 2015
Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Edizione: G60-17.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Edizione: G60-11.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	L. BAVA		G60	Inizio: lunedì 29 settembre 2014 Fine: martedì 20 gennaio 2015
Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Edizione: G60-16.15.1 FD: Lezioni	Consigliato	S. CATTANEO		G60	Inizio: giovedì 2 ottobre 2014 Fine: giovedì 15 gennaio 2015