

Corso di laurea: Insegnamenti offerta libera facoltà di Agraria - Insegnamenti a libera scelta

Curriculum: Unico - 0 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 16 febbraio 2015 - venerdì 5 giugno 2015

Periodo didattico: Secondo Semestre 2014/2015

Orario delle lezioni visualizzato: Secondo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Edizione: G-122.15.1 FD: Lezioni <i>PAOLO SIMONETTI</i> Aula 1</p>	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti Edizione: G-112.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> Aula 2</p>	<p>Apidologia Edizione: G-176.15.1 FD: Lezioni <i>MARIO COLOMBO</i> C21</p> <hr/> <p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica (Unità didattica 2) Edizione: G25-177.15.1 FD: Lezioni <i>PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO</i> C22</p> <hr/> <p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Edizione: G59-108.15.1 FD: Lezioni <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Edizione: G-126.15.1 FD: Lezioni <i>FABIA ROSI</i> C23</p>	<p>Metodologie biochimiche e biomolecolari Edizione: G-145.15.1 FD: Lezioni <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> C10</p> <hr/> <p>Zoognostica e etnologia animale Edizione: G28-179.15.1 FD: Lezioni <i>PIETRO PARMA</i> C01</p>	<p>Alimenti innovativi e nutrizione Edizione: G-174.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C10</p> <hr/> <p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale <i>GIORGIO PROVOLO</i> G24</p>

09:30-10:30	<p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Edizione: G-122.15.1 FD: Lezioni PAOLO SIMONETTI Aula 1</p>	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti Edizione: G-112.15.1 FD: Lezioni MARIA CRISTINA CASIRAGHI Aula 2</p>	<p>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Edizione: G-126.15.1 FD: Lezioni FABIA ROSI C23</p>	<p>Zoognostica e etnologia animale Edizione: G28-179.15.1 FD: Lezioni PIETRO PARMA C01</p>	<p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale GIORGIO PROVOLO G24</p>
	<p>Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Laboratori MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (grande)</p>		<p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Edizione: G59-108.15.1 FD: Lezioni FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree</p>	<p>Metodologie biochimiche e biomolecolari Edizione: G-145.15.1 FD: Lezioni ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI C10</p>	<p>Alimenti innovativi e nutrizione Edizione: G-174.15.1 FD: Lezioni MARIA CRISTINA CASIRAGHI C10</p>
			<p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica (Unita' didattica 2) Edizione: G25-177.15.1 FD: Lezioni PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO C22</p>	<p>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Edizione: G-143.15.1 FD: Lezioni MARIA AMBROGINA PAGANI / CRISTINA ALAMPRESE C23</p>	
			<p>Apidologia Edizione: G-176.15.1 FD: Lezioni MARIO COLOMBO C21</p>		
			<p>International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni Alessandro Olper Aula di Economia</p>		

10:30-11:30	<p>Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Laboratori <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> laboratorio di microbiologia (grande)</p>	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti Edizione: G-112.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> Aula 2</p>		<p>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Edizione: G-143.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA AMBROGINA PAGANI / CRISTINA ALAMPRESE</i> C23</p>	<p>Alimenti innovativi e nutrizione Edizione: G-174.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C10</p>
	<p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Edizione: G-122.15.1 FD: Lezioni <i>PAOLO SIMONETTI</i> Aula 1</p>	<p>International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>		<p>Alpicoltura Edizione: G28-181.15.1 FD: Lezioni <i>MICHELE ZANNOTTI</i> Saletta lettura dell'area di zootecnia</p>	<p>Il packaging nella ristorazione Edizione: G-162.15.1 FD: Lezioni <i>SARA LIMBO</i> C02</p>
	<p>Analisi chimica strumentale Edizione: G-150.15.1 FD: Lezioni <i>BARBARA BRUNETTI</i> C06</p>	<p>* Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> C23</p>		<p>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20</p>	
	<p>International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>				

<p>11:30-12:30</p>	<p>Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Laboratori <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> laboratorio di microbiologia (grande)</p> <hr/> <p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Edizione: G-122.15.1 FD: Lezioni <i>PAOLO SIMONETTI</i> Aula 1</p> <hr/> <p>International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p> <hr/> <p>Analisi chimica strumentale Edizione: G-150.15.1 FD: Lezioni <i>BARBARA BRUNETTI</i> C06</p>	<p>* Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> C23</p> <hr/> <p>International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>		<p>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20</p> <hr/> <p>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Edizione: G-143.15.1 FD: Lezioni <i>MARIA AMBROGINA PAGANI /</i> <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C23</p> <hr/> <p>Alpicoltura Edizione: G28-181.15.1 FD: Lezioni <i>MICHELE ZANNOTTI</i> Saletta lettura dell'area di zootecnia</p>	<p>Il packaging nella ristorazione Edizione: G-162.15.1 FD: Lezioni <i>SARA LIMBO</i> C02</p>
<p>12:30-13:30</p>		<p>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Edizione: G-126.15.1 FD: Lezioni <i>FABIA ROSI</i> C23</p>		<p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica (Unita' didattica 2) Edizione: G25-177.15.1 FD: Lezioni <i>PIERO ATTILIO BIANCO /</i> <i>FABIO QUAGLINO</i> Aula Biochimica</p>	

13:30-14:30	Storia dell'agricoltura Edizione: G-173.15.1 FD: Lezioni <i>Antonio Cesare Saltini</i> Auletta di economia	Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Edizione: G-126.15.1 FD: Lezioni <i>FABIA ROSI</i> C23	Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Edizione: G-144.15.1 FD: Lezioni <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C11	Laboratorio di diagnostica fitopatologica (Unita' didattica 2) Edizione: G25-177.15.1 FD: Lezioni <i>PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO</i> Aula Biochimica	* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling
	Strutture e impianti a basso impatto ambientale <i>GIORGIO PROVOLO</i> G24	Il packaging nella ristorazione Edizione: G-162.15.1 FD: Lezioni <i>SARA LIMBO</i> C21	Nutrizione e sport Edizione: G-177.15.1 FD: Lezioni <i>AMELIA FIORILLI</i> 209	* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling	Legislazione alimentare Edizione: G-139.15.1 FD: Lezioni Aula Biochimica
	Tecnologia delle conserve di origine vegetale Edizione: G-117.15.1 FD: Lezioni <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C05	Sanificazione nell'industria alimentare Edizione: G-121.15.1 FD: Lezioni <i>FABIO MASOTTI</i> V9	* Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Edizione: G30-174.15.1 FD: Lezioni <i>Daniela Falcinelli</i> C21	Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	Sanificazione nell'industria alimentare Edizione: G-121.15.1 FD: Lezioni <i>FABIO MASOTTI</i> C22
		Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Edizione: G-141.15.1 FD: Lezioni <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C12	Ristorazione sostenibile Edizione: G30-173.15.1 FD: Lezioni <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C23	Tecnologia delle bevande alcoliche Edizione: G-118.15.1 FD: Lezioni <i>IVANO DE NONI</i> Aula 1	

14:30-15:30	<p>Tecnologia delle conserve di origine vegetale Edizione: G-117.15.1 FD: Lezioni <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C05</p>	<p>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Edizione: G-141.15.1 FD: Lezioni <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C12</p>	<p>Ristorazione sostenibile Edizione: G30-173.15.1 FD: Lezioni <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C23</p>	<p>Tecnologia delle bevande alcoliche Edizione: G-118.15.1 FD: Lezioni <i>IVANO DE NONI</i> Aula 1</p>	<p>Sanificazione nell'industria alimentare Edizione: G-121.15.1 FD: Lezioni <i>FABIO MASOTTI</i> C22</p>
	<p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale <i>GIORGIO PROVOLO</i> G24</p>	<p>Sanificazione nell'industria alimentare Edizione: G-121.15.1 FD: Lezioni <i>FABIO MASOTTI</i> V9</p>	<p>* Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Edizione: G30-174.15.1 FD: Lezioni <i>Daniela Falcinelli</i> C21</p>	<p>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20</p>	<p>Legislazione alimentare Edizione: G-139.15.1 FD: Lezioni Aula Biochimica</p>
	<p>Storia dell'agricoltura Edizione: G-173.15.1 FD: Lezioni <i>Antonio Cesare Saltini</i> Auletta di economia</p>	<p>Il packaging nella ristorazione Edizione: G-162.15.1 FD: Lezioni <i>SARA LIMBO</i> C21</p>	<p>Nutrizione e sport Edizione: G-177.15.1 FD: Lezioni <i>AMELIA FIORILLI</i> 209</p>	<p>* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling</p>	<p>* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling</p>
		<p>Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C23</p>	<p>Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Edizione: G-144.15.1 FD: Lezioni <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C11</p>	<p>Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C10</p>	
		<p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Edizione: G59-108.15.1 FD: Lezioni <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree</p>			

15:30-16:30	<p>Tecnologia delle conserve di origine vegetale Edizione: G-117.15.1 FD: Lezioni <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C05</p>	<p>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Edizione: G-141.15.1 FD: Lezioni <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C12</p>	<p>Ristorazione sostenibile Edizione: G30-173.15.1 FD: Lezioni <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C23</p>	<p>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20</p>	<p>* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling</p>
	<p>Storia dell'agricoltura Edizione: G-173.15.1 FD: Lezioni <i>Antonio Cesare Saltini</i> Auletta di economia</p>	<p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Edizione: G59-108.15.1 FD: Lezioni <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree</p>	<p>Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Edizione: G-144.15.1 FD: Lezioni <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C11</p>	<p>Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C10</p>	
		<p>Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C23</p>	<p>Chimica e tecnologia degli aromi Edizione: G-136.15.1 FD: Lezioni <i>MONICA BONONI</i> C22</p>	<p>* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling</p>	
		<p>Chimica e tecnologia degli aromi Edizione: G-136.15.1 FD: Lezioni <i>MONICA BONONI</i> C22</p>	<p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale <i>GIORGIO PROVULO</i> G11</p>		
		<p>Nutrizione e sport Edizione: G-177.15.1 FD: Lezioni <i>AMELIA FIORILLI</i> C24</p>	<p>Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Edizione: G-168.15.1 FD: Lezioni <i>Paolo Lassini</i> Aula 2</p>		
		<p>Tecnologia delle bevande alcoliche Edizione: G-118.15.1 FD: Lezioni <i>IVANO DE NONI</i> Aula 1</p>	<p>Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Edizione: G-116.15.1 FD: Lezioni <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 1</p>		

16:30-17:30	Storia dell'agricoltura Edizione: G-173.15.1 FD: Lezioni <i>Antonio Cesare Saltini</i> Auletta di economia	Tecnologia delle bevande alcoliche Edizione: G-118.15.1 FD: Lezioni <i>IVANO DE NONI</i> Aula 1	Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Edizione: G-116.15.1 FD: Lezioni <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 1	Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling
	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Edizione: G-168.15.1 FD: Lezioni <i>Paolo Lassini</i> Aula 2	Nutrizione e sport Edizione: G-177.15.1 FD: Lezioni <i>AMELIA FIORILLI</i> C24	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Edizione: G-168.15.1 FD: Lezioni <i>Paolo Lassini</i> Aula 2	Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C10	
		Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1 <i>ALESSIA DI PASCALE</i> C23	Strutture e impianti a basso impatto ambientale <i>GIORGIO PROVOLO</i> G11	* Alimentazione in età pediatrica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Aula Pauling	
		Chimica e tecnologia degli aromi Edizione: G-136.15.1 FD: Lezioni <i>MONICA BONONI</i> C22	Chimica e tecnologia degli aromi Edizione: G-136.15.1 FD: Lezioni <i>MONICA BONONI</i> C22		
17:30-18:30	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Edizione: G-168.15.1 FD: Lezioni <i>Paolo Lassini</i> Aula 2		Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Edizione: G-116.15.1 FD: Lezioni <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 1		
			Fertilità del suolo e nutrizione delle piante Edizione: G-165.15.1 FD: Lezioni <i>PATRIZIA ZACCHEO</i> C01		

DETTAGLI (*):

- Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Lezioni [MARIA GRAZIA FORTINA]
 - Il giorno 5 maggio 2015 il corso si terrà in Aula C13

- Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Edizione: G30-174.15.1 FD: Lezioni [Daniela Falcinelli]
 - Il 22 aprile 2015 la lezione si terrà in Aula M02 (via Mangiagalli 31).
 - Nei giorni 13-20-27 maggio 2015 le lezioni si terranno dalle 13.30 alle 17.30 (4 ore).
- Alimentazione in età pediatrica [ELVIRA VERDUCI]
 - La lezione del 27 marzo 2015 si terrà nell'Anfiteatro del Polo San Paolo (orario 14.00-18.00)
 - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-03-2015, 19-03-2015, 20-03-2015, 09-04-2015, 10-04-2015, 17-04-2015

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Alimentazione in età pediatrica	Obbligatorio	E. VERDUCI		G00	Inizio: giovedì 5 marzo 2015 Fine: venerdì 24 aprile 2015
Alimenti innovativi e nutrizione Edizione: G-174.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G00 / G60	Inizio: venerdì 27 febbraio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015
Alpicoltura Edizione: G28-181.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. ZANNOTTI		G00 / G28	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Analisi chimica strumentale Edizione: G-150.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	B. BRUNETTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 16 febbraio 2015 Fine: lunedì 11 maggio 2015
Apidologia Edizione: G-176.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. COLOMBO		G00 / G28	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Chimica e tecnologia degli aromi Edizione: G-136.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. BONONI		G00 / G29	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Edizione: G59-111.15.1	Obbligatorio	A. DI PASCALE		G00 / G59	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Fertilità del suolo e nutrizione delle piante Edizione: G-165.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	P. ZACCHEO		G00 / G28	Inizio: mercoledì 4 marzo 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Il packaging nella ristorazione Edizione: G-162.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	S. LIMBO		G00 / G30	Inizio: martedì 24 febbraio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015
International Agrifood Markets and Policy Edizione: G60-179.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. Olper		G00 / G60	Inizio: lunedì 16 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Laboratorio di diagnostica fitopatologica (Unità didattica 2) Edizione: G25-177.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	P. BIANCO, F. QUAGLINO		G00 / G25	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Legislazione alimentare Edizione: G-139.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio			G00 / G30	Inizio: venerdì 27 febbraio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015

Metodi molecolari per il miglioramento genetico Edizione: G59-108.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	F. GEUNA		G00 / G59	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Metodologie biochimiche e biomolecolari Edizione: G-145.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. BARBIROLI		G00 / G29	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Edizione: G-144.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	S. GUGLIELMETTI		G00 / G60	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Edizione: G-143.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. PAGANI, C. ALAMPRESE		G00 / G60	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Edizione: K05-181.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. PAGLIARINI		K05 / G00	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Edizione: G-126.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	F. ROSI		G00 / G58	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Nutrizione e sport Edizione: G-177.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. FIORILLI		K05 / G00	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Edizione: G30-174.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	D. Falcinelli		G00 / G30	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Edizione: G-122.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	P. SIMONETTI		G00 / G30	Inizio: lunedì 16 febbraio 2015 Fine: lunedì 25 maggio 2015
Ristorazione sostenibile Edizione: G30-173.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	E. CASIRAGHI		G00 / G30	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Sanificazione nell'industria alimentare Edizione: G-121.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	F. MASOTTI		G00 / G29	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: venerdì 8 maggio 2015
Storia dell'agricoltura Edizione: G-173.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. Saltini		G00 / G28	Inizio: lunedì 16 febbraio 2015 Fine: lunedì 25 maggio 2015
Strutture e impianti a basso impatto ambientale	Obbligatorio	G. PROVOLO		G00	Inizio: lunedì 4 maggio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015

Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Edizione: G-168.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	P. Lassini		G26 / G00	Inizio: lunedì 23 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Laboratori	Obbligatorio	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: lunedì 20 aprile 2015 Fine: lunedì 25 maggio 2015
Tecniche microbiologiche Edizione: G-142.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: martedì 14 aprile 2015 Fine: martedì 26 maggio 2015
Tecnologia delle bevande alcoliche Edizione: G-118.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	I. DE NONI		G00 / G29	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Tecnologia delle conserve di origine vegetale Edizione: G-117.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G00 / G29	Inizio: lunedì 16 febbraio 2015 Fine: lunedì 25 maggio 2015
Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Edizione: G-141.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	C. ALAMPRESE		G00 / G60	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: martedì 26 maggio 2015
Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Edizione: G-116.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	F. ADANI		G26 / G00	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 13 maggio 2015
Valutazione nutrizionale degli alimenti Edizione: G-112.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G00 / G29	Inizio: martedì 17 febbraio 2015 Fine: martedì 26 maggio 2015
Zoagnostica e etnologia animale Edizione: G28-179.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	P. PARMA		G00 / G28	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015