

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

Curriculum: Unico - 0 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 28 settembre 2015 - martedì 19 gennaio 2016

Periodo didattico: Primo semestre 2015/2016

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					Basi molecolari del gusto Ediz: Unica <i>ANGELA BASSOLI</i> C06
13:30-14:30		Basi molecolari del gusto Ediz: Unica <i>ANGELA BASSOLI</i> Aula 9	Basi molecolari del gusto Ediz: Unica <i>ANGELA BASSOLI</i> Aula 9		
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 Ediz: Unica	Consigliato	A. BASSOLI		G00 / G60	Inizio: martedì 29 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016

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

Curriculum: Unico - 1 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 28 settembre 2015 - martedì 19 gennaio 2016

Periodo didattico: Primo semestre 2015/2016

Orario delle lezioni visualizzato: Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		Nutrizione applicata Ediz: Unica SALVATORE CIAPPELLANO C11	Nutrizione applicata Ediz: Unica SALVATORE CIAPPELLANO C11		Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica LUIGI BODRIA C11
09:30-10:30	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LEZ MANUELA SILVIA ROLLINI C11	Nutrizione applicata Ediz: Unica SALVATORE CIAPPELLANO C11	Nutrizione applicata Ediz: Unica SALVATORE CIAPPELLANO C11	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia)	Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica LUIGI BODRIA C11
10:30-11:30	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LEZ MANUELA SILVIA ROLLINI C11	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genético-molecolari FD: LEZ MARIA GRAZIA FORTINA C11	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia) Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LEZ MANUELA SILVIA ROLLINI C11	Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia)	Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Ediz: Unica Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11

11:30-12:30	Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari FD: LEZ MARIA GRAZIA FORTINA C11	Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Ediz: Unica Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11	Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia) Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LEZ MANUELA SILVIA ROLLINI C11		Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Ediz: Unica Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11
12:30-13:30	Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari FD: LEZ MARIA GRAZIA FORTINA C11	Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Ediz: Unica Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11		Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica LUIGI BODRIA C11	
13:30-14:30			Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Ediz: Unica NARA MARIA CARLINI C11	Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica LUIGI BODRIA C11	
14:30-15:30	* Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari FD: LAB MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo)	* Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotechnologie genetico-molecolari FD: LAB MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo) Biotechnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia)	Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Ediz: Unica NARA MARIA CARLINI C11	Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica LUIGI BODRIA C11	

15:30-16:30	<p>* Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB</p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo)</p>	<p>* Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB</p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo)</p> <hr/> <p>Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB</p> <p>MANUELA SILVIA ROLLINI laboratorio di microbiologia (ex patologia)</p>	<p>Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Ediz: Unica</p> <p>NARA MARIA CARLINI C11</p>	<p>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica</p> <p>LUIGI BODRIA C11</p>	
16:30-17:30	<p>* Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB</p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo)</p>	<p>* Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB</p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA laboratorio di microbiologia (piccolo)</p>			
17:30-18:30					

DETTAGLI (*):

- Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB [MARIA GRAZIA FORTINA]
 - La data di inizio laboratorio sarà comunicata dal docente nel corso della prima lezione teorica.

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LAB	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 1: Biotecnologie genetico-molecolari FD: LEZ	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LAB	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	Inizio: martedì 27 ottobre 2015 Fine: giovedì 17 dicembre 2015

Biotecnologie microbiche Ediz: Unica Mod: Unità didattica 2: Fermentazioni industriali FD: LEZ	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: lunedì 18 gennaio 2016
Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare Ediz: Unica	Obbligatorio	A. Banterle, A. Cavaliere		G60	Inizio: martedì 29 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche Ediz: Unica	Obbligatorio	N. CARLINI		G60	Inizio: mercoledì 7 ottobre 2015 Fine: mercoledì 13 gennaio 2016
Nutrizione applicata Ediz: Unica	Obbligatorio	S. CIAPPELLANO		G60	Inizio: martedì 29 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare Ediz: Unica	Obbligatorio	L. BODRIA		G60	Inizio: giovedì 1 ottobre 2015 Fine: venerdì 15 gennaio 2016

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

Curriculum: Unico - 2 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 28 settembre 2015 - martedì 19 gennaio 2016

Periodo didattico: Primo semestre 2015/2016

Orario delle lezioni visualizzato: Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		<p>Marketing dei prodotti agroalimentari Ediz: Unica <i>LUCIA BALDI</i> Aula di Economia</p> <hr/> <p>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C23</p>	<p>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Ediz: Unica <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> Sala riunioni III (DEFENS)</p>	<p>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Ediz: Unica FD: LEZ <i>STEFANO CATTANEO</i> C02</p>	<p>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>LUCIANA BAVA</i> C22</p>
09:30-10:30		<p>Marketing dei prodotti agroalimentari Ediz: Unica <i>LUCIA BALDI</i> Aula di Economia</p> <hr/> <p>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> C23</p>	<p>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Ediz: Unica <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> Sala riunioni III (DEFENS)</p>	<p>Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Ediz: Unica FD: LEZ <i>STEFANO CATTANEO</i> C02</p>	<p>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>LUCIANA BAVA</i> C22</p>
10:30-11:30	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari Ediz: Unica <i>LUCIA BALDI</i> C02</p>	<p>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p>Biotechnologia delle fermentazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>DIEGO MORA</i> C02</p>		
11:30-12:30	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari Ediz: Unica <i>LUCIA BALDI</i> C02</p>	<p>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p>Biotechnologia delle fermentazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>DIEGO MORA</i> C02</p>		<p>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Aula 9</p>

12:30-13:30		Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307	Biotechnologia delle fermentazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>DIEGO MORA</i> C02		Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> Aula 9
13:30-14:30	Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> Aula 1		Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307	Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>LUCIANA BAVA</i> C24	Biotrasformazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06
14:30-15:30	Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> Aula 1 <hr/> Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> laboratorio di microbiologia (piccolo)	Biotrasformazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06	Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307	Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>LUCIANA BAVA</i> C24	Biotrasformazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06 <hr/> Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> laboratorio di microbiologia (piccolo)
15:30-16:30	Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> Aula 1 <hr/> Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> laboratorio di microbiologia (piccolo)	Biotrasformazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06	Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307	Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Ediz: Unica FD: LEZ <i>STEFANO CATTANEO</i> C05 <hr/> Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Ediz: Unica <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> Sala riunioni III (DEFENS)	Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO</i> laboratorio di microbiologia (piccolo)

16:30-17:30	Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)			Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Ediz: Unica FD: LEZ STEFANO CATTANEO C05 Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Ediz: Unica ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI Sala riunioni III (DEFENS)	Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)
17:30-18:30					Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB ROBERTO CARMINE FOSCHINO laboratorio di microbiologia (piccolo)

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale Ediz: Unica	Consigliato	R. FOSCHINO, S. IAMETTI		G60	Inizio: mercoledì 30 settembre 2015 Fine: giovedì 14 gennaio 2016
Biotecnologia delle fermentazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	D. MORA		G60	Inizio: mercoledì 30 settembre 2015 Fine: mercoledì 13 gennaio 2016
Biotrasformazioni alimentari Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	F. BONOMI, D. ROMANO		G60	Inizio: martedì 29 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Marketing dei prodotti agroalimentari Ediz: Unica	Consigliato	L. BALDI		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LAB	Consigliato	R. FOSCHINO		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: lunedì 18 gennaio 2016
Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	R. FOSCHINO		G60	Inizio: martedì 29 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016
Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo Ediz: Unica	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G60	Inizio: lunedì 28 settembre 2015 Fine: martedì 19 gennaio 2016

Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici Ediz: Unica	Consigliato	L. BAVA		G60	Inizio: giovedì 1 ottobre 2015 Fine: venerdì 15 gennaio 2016
Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	S. CATTANEO		G60	Inizio: giovedì 1 ottobre 2015 Fine: giovedì 14 gennaio 2016