

Corso di laurea: Insegnamenti offerta libera facolta' di Agraria - triennale

Curriculum: Unico - 0 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 febbraio 2016 - venerdì 10 giugno 2016

Periodo didattico: Secondo semestre 2015/2016

Orario delle lezioni visualizzato: Secondo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari Ediz: Unica <i>LUCIANO PIERGIOVANNI</i> C05</p> <hr/> <p>Analisi chimica strumentale Ediz: Unica <i>BARBARA BRUNETTI</i> Laboratorio Docente - DEFENS, V piano</p> <hr/> <p>Realizzazione del verde Ediz: Unica FD: LEZ <i>LAURA GATTI</i> C02</p>	<p>* Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica <i>RICCARDO GUIDETTI</i> Aula Maggiore</p>	<p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>PAOLO SIMONETTI</i> Aula Biochimica</p> <hr/> <p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica Ediz: Unica <i>FABIO QUAGLINO</i> Aula 2</p> <hr/> <p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Ediz: Unica FD: LEZ <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>Realizzazione del verde Ediz: Unica FD: LEZ <i>LAURA GATTI</i> C10</p> <hr/> <p>International agrifood markets and policy Ediz: Unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p> <hr/> <p>International agrifood markets and policy ediz: unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>	<p>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Ediz: Unica <i>FABIA ROSI</i> C24</p> <hr/> <p>Alimenti innovativi e nutrizione Ediz: Unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C10</p> <hr/> <p>Alpicoltura Ediz: Unica FD: LEZ <i>MICHELE ZANNOTTI</i> Sala Curto</p> <hr/> <p>International agrifood markets and policy Ediz: Unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p> <hr/> <p>International agrifood markets and policy ediz: unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>	<p>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari Ediz: Unica <i>LUCIANO PIERGIOVANNI</i> C05</p> <hr/> <p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica Ediz: Unica <i>FABIO QUAGLINO</i> C22</p> <hr/> <p>Qualità e funzionalità di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>IVANO DE NONI</i> C10</p> <hr/> <p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> 200</p>

09:30-10:30	<p>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari Ediz: Unica <i>LUCIANO PIERGIOVANNI</i> C05</p>	<p>* Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica <i>RICCARDO GUIDETTI</i> Aula Maggiore</p>	<p>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>PAOLO SIMONETTI</i> Aula Biochimica</p>	<p>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Ediz: Unica <i>FABIA ROSI</i> C24</p>	<p>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari Ediz: Unica <i>LUCIANO PIERGIOVANNI</i> C05</p>
	<p>Analisi chimica strumentale Ediz: Unica <i>BARBARA BRUNETTI</i> Laboratorio Docente - DEFENS, V piano</p>		<p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica Ediz: Unica <i>FABIO QUAGLINO</i> Aula 2</p>	<p>Alimenti innovativi e nutrizione Ediz: Unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C10</p>	<p>Floricoltura e tappeti erbosi Ediz: Unica FD: LEZ <i>LIVIA MARTINETTI</i> C20</p>
	<p>Realizzazione del verde Ediz: Unica FD: LEZ <i>LAURA GATTI</i> C02</p>		<p>Metodi molecolari per il miglioramento genetico Ediz: Unica FD: LEZ <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree</p>	<p>Alpicoltura Ediz: Unica FD: LEZ <i>MICHELE ZANNOTTI</i> Sala Curto</p>	<p>Laboratorio di diagnostica fitopatologica Ediz: Unica <i>FABIO QUAGLINO</i> C22</p>
			<p>Realizzazione del verde Ediz: Unica FD: LEZ <i>LAURA GATTI</i> C10</p>	<p>International agrifood markets and policy Ediz: Unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>	<p>Qualità e funzionalità di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ <i>IVANO DE NONI</i> C10</p>
			<p>International agrifood markets and policy Ediz: Unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>	<p>International agrifood markets and policy ediz: unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>	<p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> 200</p>
			<p>International agrifood markets and policy ediz: unica <i>Alessandro Olper</i> Aula di Economia</p>		

10:30-11:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica MARIA CRISTINA CASIRAGHI Aula Biochimica	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Ediz: Unica Paolo Lassini C05	Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Ediz: Unica FD: LEZ PAOLO SIMONETTI Aula Biochimica	Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI C24	Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Ediz: Unica ALESSIA DI PASCALE C05
	Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ MARIA GRAZIA FORTINA C10	* Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica RICCARDO GUIDETTI Aula Maggiore	* Zoognostica e etnologia animale Ediz: Unica PIETRO PARMA C10	Storia dell'agricoltura Ediz: Unica Luigi Mariani Aula Biochimica	Floricoltura e tappeti erbosi Ediz: Unica FD: LEZ LIVIA MARTINETTI C20
	Marketing territoriale Ediz: Unica Stefano Corsi Auletta di economia	Metodi molecolari per il miglioramento genetico Ediz: Unica FD: LEZ FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree	International agrifood markets and policy Ediz: Unica Alessandro Olper Aula di Economia	Alimenti innovativi e nutrizione Ediz: Unica MARIA CRISTINA CASIRAGHI C10	Qualità e funzionalità di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ IVANO DE NONI C10
			International agrifood markets and policy ediz: unica Alessandro Olper Aula di Economia	Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica ANTONELLA PAGLIARINI C20	
				Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica GIORGIO PROVOLO V1	

11:30-12:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica MARIA CRISTINA CASIRAGHI Aula Biochimica	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Ediz: Unica Paolo Lassini C05	Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Ediz: Unica FD: LEZ PAOLO SIMONETTI Aula Biochimica	Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI C24	Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Ediz: Unica ALESSIA DI PASCALE C05
	Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ MARIA GRAZIA FORTINA C10	* Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica RICCARDO GUIDETTI Aula Maggiore	* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ FRANCESCO BONOMI C02	Storia dell'agricoltura Ediz: Unica Luigi Mariani Aula Biochimica	Floricoltura e tappeti erbosi Ediz: Unica FD: LEZ LIVIA MARTINETTI C20
	Marketing territoriale Ediz: Unica Stefano Corsi Auletta di economia	Metodi molecolari per il miglioramento genetico Ediz: Unica FD: LEZ FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree	* Zoognostica e etnologia animale Ediz: Unica PIETRO PARMA C10	Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica ANTONELLA PAGLIARINI C20	
				Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica GIORGIO PROVOLO V1	
12:30-13:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica MARIA CRISTINA CASIRAGHI Aula Biochimica		* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ FRANCESCO BONOMI C02	Controllo degli inquinanti in agricoltura Ediz: Unica Andrea Schievano Aula 9	Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Ediz: Unica ALESSIA DI PASCALE C05
	Marketing territoriale Ediz: Unica Stefano Corsi Auletta di economia			Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI C24	
				Storia dell'agricoltura Ediz: Unica Luigi Mariani Aula Biochimica	

13:30-14:30	<p>Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02</p>	<p>Il packaging nella ristorazione Ediz: Unica <i>SARA LIMBO</i> C11</p>	<p>Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2) C24</p>	<p>Tecnologia delle bevande alcoliche Ediz: Unica <i>IVANO DE NONI</i> C24</p>	<p>Tecnologia delle conserve di origine vegetale Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C12</p>
	<p>Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> G24</p>		<p>Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Ediz: Unica <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C05</p>	<p>Controllo degli inquinanti in agricoltura Ediz: Unica <i>Andrea Schievano</i> Aula 9</p>	<p>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C24</p>
			<p>Nutrizione e sport Ediz: Unica <i>AMELIA FIORILLI</i> Aula V6 - Via Venezian</p>	<p>Qualità dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>MARCELLO ITALO DELLA CAMPA</i> C22</p>	<p>Il packaging nella ristorazione Ediz: Unica <i>SARA LIMBO</i> C20</p>
				<p>Ristorazione sostenibile Ediz: Unica <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C05</p>	<p>Tracciabilità molecolare degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ <i>ALESSIO SCARAFONI</i> C02</p>
				<p>Gestione degli infestanti in post-raccolta Ediz: Unica FD: LEZ <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia</p>	<p>* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche</p>
				<p>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20</p>	
				<p>* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche</p>	

14:30-15:30	Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02	Il packaging nella ristorazione Ediz: Unica <i>SARA LIMBO</i> C11	Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2) Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Ediz: Unica <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C05	Tecnologia delle bevande alcoliche Ediz: Unica <i>IVANO DE NONI</i> C24	Tecnologia delle conserve di origine vegetale Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO</i> <i>VIDAL</i> C12
	Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> G24		Nutrizione e sport Ediz: Unica <i>AMELIA FIORILLI</i> Aula V6 - Via Venezian	Controllo degli inquinanti in agricoltura Ediz: Unica <i>Andrea Schievano</i> Aula 9	Qualità dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>MARCELLO ITALO DELLA</i> <i>CAMPA</i> C22
			Ristorazione sostenibile Ediz: Unica <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C05	Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica	* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C23
			Gestione degli infestanti in post- raccolta Ediz: Unica FD: LEZ <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia	Il packaging nella ristorazione Ediz: Unica <i>SARA LIMBO</i> C20	Tracciabilità molecolare degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ <i>ALESSIO SCARAFONI</i> C02
			Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche	* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche

15:30-16:30	Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Ediz: Unica <i>FABRIZIO ADANI</i> C11	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Tecnologia delle bevande alcoliche Ediz: Unica <i>IVANO DE NONI</i> C24	Tecnologia delle conserve di origine vegetale Ediz: Unica <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C12
	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Ediz: Unica <i>FABIA ROSI</i> C23	Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2) C05	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Ediz: Unica <i>Paolo Lassini</i> Aula Biochimica	Legislazione alimentare Ediz: Unica <i>ANDREA VITALE</i> C20
		Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Ediz: Unica <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> C05	Qualità dei prodotti ittici Ediz: Unica <i>MARCELLO ITALO DELLA CAMPA</i> C22	Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C24
		Acquacoltura e qualità delle produzioni <i>IVAN TOSCHI</i> C10	Nutrizione e sport Ediz: Unica <i>AMELIA FIORILLI</i> Aula V6 - Via Venezian 200	Ristorazione sostenibile Ediz: Unica <i>ERNESTINA CASIRAGHI</i> C05	Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica
			Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> 200	Gestione degli infestanti in post-raccolta Ediz: Unica FD: LEZ <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia	* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C23
				Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche
				* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche	

16:30-17:30	Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Ediz: Unica <i>FABRIZIO ADANI</i> C11	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Ediz: Unica <i>Paolo Lassini</i> Aula Biochimica	Legislazione alimentare Ediz: Unica <i>ANDREA VITALE</i> C20
	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Ediz: Unica <i>FABIA ROSI</i> C23	Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	Gestione degli infestanti in post-raccolta Ediz: Unica FD: LEZ <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia	Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica
		Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Ediz: Unica <i>Daniela Falcinelli</i> G16	Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche
		Acquacoltura e qualità delle produzioni <i>IVAN TOSCHI</i> C10	Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica <i>GIORGIO PROVOLO</i> 200	* Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - blocco C - Aule Didattiche	
17:30-18:30	Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Ediz: Unica <i>FABRIZIO ADANI</i> C11	Acquacoltura e qualità delle produzioni <i>IVAN TOSCHI</i> C10	Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Ediz: Unica <i>Daniela Falcinelli</i> G16		

DETTAGLI (*):

- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica [RICCARDO GUIDETTI]
 - La lezione del 22 Marzo 2016 si terrà in Aula BS, Via Celoria 22 - Milano
- Zoognostica e etnologia animale Ediz: Unica [PIETRO PARMA]
 - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 23-03-2016
- Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ [FRANCESCO BONOMI]
 - Il giorno 23 marzo 2016 il corso si terrà in Aula MB (Via mangiagalli 31 - Milano)
- Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica [ELVIRA VERDUCI]
 - Il corso si terrà nei seguenti giorni:
 - 11 Marzo (Aula Golgi)
 - 31 Marzo (Aula Curie)
 - 14 Aprile (Aula Pasteur)
 - 15 Aprile (Aula Curie)
 - 21 Aprile (Aula Barnard)
 - 6 Maggio (Aula Curie)
 - 13 Maggio (Aula Curie)
 - 20 Maggio (Aula Curie)
 - Attenzione: la prima lezione (11 marzo) si terrà dalle 8.30 alle 12.30

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Acquacoltura e qualità delle produzioni	Obbligatorio	I. TOSCHI		G00 / G28	Inizio: martedì 8 marzo 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Alimentazione in età pediatrica Ediz: Unica	Obbligatorio	E. VERDUCI		K05 / G00	Inizio: venerdì 11 marzo 2016 Fine: venerdì 20 maggio 2016
Alimenti innovativi e nutrizione Ediz: Unica	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G00 / G60	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Alpicoltura Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	M. ZANNOTTI		G00 / G28	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Analisi chimica strumentale Ediz: Unica	Obbligatorio	B. BRUNETTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica	Obbligatorio	M. BONONI		G00 / G29	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	L. PELLEGRINO		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Controllo degli inquinanti in agricoltura Ediz: Unica	Obbligatorio	A. Schievano		G26 / G00	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Diritto e legislazione agraria nell'Unione Europea Ediz: Unica	Obbligatorio	A. DI PASCALE		G00 / G59	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	F. BONOMI		G00 / G29	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Floricoltura e tappeti erbosi Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	L. MARTINETTI		G00 / G28	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Gestione degli infestanti in post-raccolta Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	D. LOCATELLI		G00 / G59	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Il packaging nella ristorazione Ediz: Unica	Obbligatorio	S. LIMBO		G00 / G30	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
International agrifood markets and policy Ediz: Unica	Obbligatorio	A. Olper		G00 / G60	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
International agrifood markets and policy ediz: unica	Obbligatorio	A. Olper		G00 / G58	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Laboratorio di diagnostica fitopatologica Ediz: Unica	Obbligatorio	F. QUAGLINO		G00 / G28	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Legislazione alimentare Ediz: Unica	Obbligatorio	A. VITALE		G00 / G30	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Marketing territoriale Ediz: Unica	Obbligatorio	S. Corsi		G00 / G58	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Metodi molecolari per il miglioramento genetico Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	F. GEUNA		G00 / G59	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016

Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica	Obbligatorio	A. BARBIROLI		G00 / G29	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni Ediz: Unica	Obbligatorio	S. GUGLIELMETTI		G00 / G60	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Microstruttura e macrostruttura degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	C. ALAMPRESE, M. PAGANI		G00 / G60	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) Ediz: Unica	Obbligatorio	A. PAGLIARINI		K05 / G00	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Morfologia e fisiologia animale (avanzato) Ediz: Unica	Obbligatorio	F. ROSI		G00 / G58	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Nutrizione e sport Ediz: Unica	Obbligatorio	A. FIORILLI		K05 / G00	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Pari opportunità e carriere scientifiche (G) Ediz: Unica	Obbligatorio	D. Falcinelli		G00 / G58 / G57 [e altri 2]	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	P. SIMONETTI		G00 / G30	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Qualità dei prodotti ittici Ediz: Unica	Obbligatorio	M. DELLA CAMPA		G00 / G30	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Qualità e funzionalità di latte e derivati Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	I. DE NONI		G00 / G60	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Realizzazione del verde Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	L. GATTI		G00 / G59	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Ristorazione sostenibile Ediz: Unica	Obbligatorio	E. CASIRAGHI		G00 / G30	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) Ediz: Unica	Obbligatorio	R. GUIDETTI		G00 / G30	Inizio: martedì 8 marzo 2016 Fine: martedì 5 aprile 2016
Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica	Obbligatorio	F. MASOTTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari Ediz: Unica	Obbligatorio	L. PIERGIOVANNI		G00 / G60	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Storia dell'agricoltura Ediz: Unica	Obbligatorio	L. Mariani		G26 / G00	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016

Strutture e impianti a basso impatto ambientale ediz: unica	Obbligatorio	G. PROVOLO		G00 / G28	Inizio: lunedì 9 maggio 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Tecniche di riqualificazione del sistema rurale Ediz: Unica	Obbligatorio	P. Lassini		G26 / G00	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB	Obbligatorio	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: mercoledì 6 aprile 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: lunedì 4 aprile 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Tecnologia delle bevande alcoliche Ediz: Unica	Obbligatorio	I. DE NONI		G00 / G29	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Tecnologia delle conserve di origine vegetale Ediz: Unica	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G00 / G29	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare Ediz: Unica	Obbligatorio	C. ALAMPRESE		G00 / G60	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Tracciabilità molecolare degli alimenti Ediz: Unica FD: LEZ	Obbligatorio	A. SCARAFONI		G61 / G00 / G60	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura Ediz: Unica	Obbligatorio	F. ADANI		G26 / G00	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Zoognostica e etnologia animale Ediz: Unica	Obbligatorio	P. PARMA		G00 / G28	Inizio: mercoledì 9 marzo 2016 Fine: mercoledì 20 aprile 2016