

Corso di laurea: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - 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	Analisi chimica strumentale Ediz: Unica <i>BARBARA BRUNETTI</i> Laboratorio Docente - DEFENS, V piano				
09:30-10:30	Analisi chimica strumentale Ediz: Unica <i>BARBARA BRUNETTI</i> Laboratorio Docente - DEFENS, V piano				
10:30-11:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> Aula Biochimica <hr/> Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> C10				
11:30-12:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> Aula Biochimica <hr/> Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> C10		* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C02		
12:30-13:30	Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> Aula Biochimica		* Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C02		

13:30-14:30	Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02		Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	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
14:30-15:30	Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02		Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	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 <hr/> Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica <hr/> * Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C23
15:30-16:30	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02 <hr/> Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11 <hr/> Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	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 <hr/> Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica <hr/> * Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ <i>FRANCESCO BONOMI</i> C23
16:30-17:30	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02	Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02 <hr/> Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11	Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica <i>MONICA BONONI</i> C11 <hr/> Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio di microbiologia (LAB 2)		Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica <i>ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI</i> Aula Biochimica

17:30-18:30					
-------------	--	--	--	--	--

DETTAGLI (*):

- Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ [FRANCESCO BONOMI]
 - Il giorno 23 marzo 2016 il corso si terrà in Aula MB (Via mangiagalli 31 - Milano)

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Analisi chimica strumentale Ediz: Unica	Consigliato	B. BRUNETTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Chimica e tecnologia degli aromi Ediz: Unica	Consigliato	M. BONONI		G00 / G29	Inizio: martedì 1 marzo 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Chimica e tecnologia del latte Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	L. PELLEGRINO		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Enzimologia alimentare Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	F. BONOMI		G00 / G29	Inizio: mercoledì 2 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Metodologie biochimiche e biomolecolari Ediz: Unica	Consigliato	A. BARBIROLI		G00 / G29	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Sanificazione nell'industria alimentare Ediz: Unica	Consigliato	F. MASOTTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: martedì 7 giugno 2016
Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LAB	Consigliato	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: mercoledì 6 aprile 2016 Fine: mercoledì 8 giugno 2016
Tecniche microbiologiche Ediz: Unica FD: LEZ	Consigliato	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: lunedì 4 aprile 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016
Tecnologia delle bevande alcoliche Ediz: Unica	Consigliato	I. DE NONI		G00 / G29	Inizio: giovedì 3 marzo 2016 Fine: giovedì 9 giugno 2016
Tecnologia delle conserve di origine vegetale Ediz: Unica	Consigliato	A. HIDALGO VIDAL		G00 / G29	Inizio: venerdì 4 marzo 2016 Fine: venerdì 10 giugno 2016
Valutazione nutrizionale degli alimenti Ediz: Unica	Consigliato	M. CASIRAGHI		G00 / G29	Inizio: lunedì 29 febbraio 2016 Fine: lunedì 6 giugno 2016