

**Corso di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari (classe Im-70) - magistrale

**Curriculum:** Unico - 1 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 26 settembre 2016 - venerdì 20 gennaio 2017

**Periodo didattico:** Primo semestre 2016/2017

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre 2016/17

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		<b>Nutrizione applicata ediz: unica</b> SALVATORE CIAPPELLANO C11	<b>Nutrizione applicata ediz: unica</b> SALVATORE CIAPPELLANO C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11
09:30-10:30	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b> MANUELA SILVIA ROLLINI C11	<b>Nutrizione applicata ediz: unica</b> SALVATORE CIAPPELLANO C11	<b>Nutrizione applicata ediz: unica</b> SALVATORE CIAPPELLANO C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)  <b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11
10:30-11:30	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b> MANUELA SILVIA ROLLINI C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lez</b> MARIA GRAZIA FORTINA C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia  <b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b> MANUELA SILVIA ROLLINI C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)  <b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11

11:30-12:30	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lez</b> MARIA GRAZIA FORTINA C11	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia <hr/> <b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b> MANUELA SILVIA ROLLINI C11	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2) C11	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11
12:30-13:30	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lez</b> MARIA GRAZIA FORTINA C11	<b>Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere C11		<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11	
13:30-14:30				<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11	
14:30-15:30		<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2) <hr/> <b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11	

15:30-16:30		<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	<b>Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b> LUIGI BODRIA C11	
		<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b> MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia			
16:30-17:30		<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	<b>Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)		
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	<b>Inizio: martedì 10 gennaio 2017</b> <b>Fine: giovedì 19 gennaio 2017</b>
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lez	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	Inizio: lunedì 26 settembre 2016 Fine: martedì 17 gennaio 2017
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	<b>Inizio: martedì 18 ottobre 2016</b> <b>Fine: giovedì 15 dicembre 2016</b>
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	Inizio: lunedì 26 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017

Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica	Obbligatorio	A. Banterle, A. Cavaliere		G60	Inizio: martedì 27 settembre 2016 Fine: venerdì 20 gennaio 2017
Nutrizione applicata ediz: unica	Obbligatorio	S. CIAPPELLANO		G60	Inizio: martedì 27 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017
Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica	Obbligatorio	L. BODRIA		G60	Inizio: giovedì 29 settembre 2016 Fine: venerdì 20 gennaio 2017