

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

Curriculum: Unico - 0 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					
09:30-10:30					
10:30-11:30	Basi molecolari del gusto ediz: unica ANGELA BASSOLI C06				
11:30-12:30	Basi molecolari del gusto ediz: unica ANGELA BASSOLI C06			Basi molecolari del gusto ediz: unica ANGELA BASSOLI 203	
12:30-13:30				Basi molecolari del gusto ediz: unica ANGELA BASSOLI 203	
13:30-14:30			Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica NARA MARIA CARLINI C11		
14:30-15:30			Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica NARA MARIA CARLINI C11		

15:30-16:30			Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica <i>NARA MARIA CARLINI</i> C11		
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: lunedì 26 settembre 2016 Fine: giovedì 19 gennaio 2017
Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica	Obbligatorio	N. CARLINI		G60	Inizio: mercoledì 28 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017

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		Nutrizione applicata ediz: unica SALVATORE CIAPPELLANO C11	Nutrizione applicata ediz: unica SALVATORE CIAPPELLANO C11	Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genético- molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	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 1: biotecnologie genético- molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2) Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	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 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: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2) Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	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 <hr/> Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez MANUELA SILVIA ROLLINI C11	Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2) 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				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 (LAB 2) <hr/> Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia	Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica LUIGI BODRIA C11	

15:30-16:30		Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica LUIGI BODRIA C11	
		Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab MANUELA SILVIA ROLLINI Laboratorio di microbiologia			
16:30-17:30		Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio di microbiologia (LAB 2)	Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lab 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	Inizio: martedì 10 gennaio 2017 Fine: giovedì 19 gennaio 2017
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	Inizio: martedì 18 ottobre 2016 Fine: giovedì 15 dicembre 2016
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

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

Curriculum: Unico - 2 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	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica LUCIA BALDI C02</p>	<p>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati ediz: unica fd: lez ROBERTO CARMINE FOSCHINO C06</p>	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica LUCIA BALDI C02</p> <hr/> <p>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06</p>		<p>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica LUCIANA BAVA C23</p>
09:30-10:30	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica LUCIA BALDI C02</p>	<p>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati ediz: unica fd: lez ROBERTO CARMINE FOSCHINO C06</p>	<p>Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica LUCIA BALDI C02</p> <hr/> <p>Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06</p>		<p>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica LUCIANA BAVA C23</p>
10:30-11:30	<p>Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica LUCIANA BAVA C23</p>	<p>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307</p>	<p>Biotechnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez DIEGO MORA C02</p>		<p>Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO C06</p>

11:30-12:30	Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica LUCIANA BAVA C23	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307	Biotechnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez DIEGO MORA C02	Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06	Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO C06 <hr/> Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati ediz: unica fd: lez ROBERTO CARMINE FOSCHINO Aula 9
12:30-13:30		* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307	Biotechnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez DIEGO MORA C02	Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI C06	Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati ediz: unica fd: lez ROBERTO CARMINE FOSCHINO Aula 9
13:30-14:30	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C12		* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307	Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez STEFANO CATTANEO C05	
14:30-15:30	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C12	Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO C06	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307	Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez STEFANO CATTANEO C05	
15:30-16:30	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C12	Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO C06	* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL 307	Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez STEFANO CATTANEO C05	
16:30-17:30				Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez STEFANO CATTANEO C05	

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

DETTAGLI (*):

- Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica [ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL]
 - La lezione del 27 settembre 2016 si terrà in Aula V2
- Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez [FRANCESCO BONOMI, DIEGO ROMANO]
 - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-10-2016
- Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica [ROBERTO CARMINE FOSCHINO, STEFANIA IAMETTI]
 - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 10-11-2016

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 28 settembre 2016 Fine: giovedì 19 gennaio 2017
Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez	Consigliato	D. MORA		G60	Inizio: mercoledì 28 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017
Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez	Consigliato	F. BONOMI, D. ROMANO		G60	Inizio: martedì 27 settembre 2016 Fine: venerdì 20 gennaio 2017
Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica	Consigliato	L. BALDI		G60	Inizio: lunedì 26 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017
Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati ediz: unica fd: lez	Consigliato	R. FOSCHINO		G60	Inizio: martedì 27 settembre 2016 Fine: venerdì 20 gennaio 2017
Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G60	Inizio: lunedì 26 settembre 2016 Fine: mercoledì 18 gennaio 2017
Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica	Consigliato	L. BAVA		G60	Inizio: lunedì 26 settembre 2016 Fine: venerdì 20 gennaio 2017
Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez	Consigliato	S. CATTANEO		G60	Inizio: giovedì 29 settembre 2016 Fine: giovedì 19 gennaio 2017