

Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari (classe I-26) - triennale

Curriculum: Unico - 0 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 27 febbraio 2017 - venerdì 9 giugno 2017

Periodo didattico: Secondo semestre 2016/2017

Orario delle lezioni visualizzato: Secondo semestre 2016/17

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C23</p> <hr/> <p>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02</p>				
09:30-10:30	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C23</p> <hr/> <p>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02</p> <hr/> <p>Tecniche microbiologiche <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio didattico di microbiologia</p>				
10:30-11:30	<p>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C23</p> <hr/> <p>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica <i>FABIO MASOTTI</i> C02</p> <hr/> <p>Tecniche microbiologiche <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i> Laboratorio didattico di microbiologia</p>				

11:30-12:30	Tecniche microbiologiche MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia		Enzimologia alimentare ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI C02		
12:30-13:30	Tecniche microbiologiche MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia		Enzimologia alimentare ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI C02		
13:30-14:30					Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C11 <hr/> Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica IVANO DE NONI Aula 3
14:30-15:30	Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica MONICA BONONI C05	Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica MONICA BONONI C23			Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C11 <hr/> Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica IVANO DE NONI Aula 3 <hr/> Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI C06 <hr/> Enzimologia alimentare ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONOMI Aula Biochimica

15:30-16:30	Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica MONICA BONONI C05	Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica MONICA BONONI C23			Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C11
					Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica IVANO DE NONI Aula 3
					Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica ALBERTO GIUSEPPE BARBIROLI C06
					Enzimologia alimentare ediz: unica fd: lez FRANCESCO BONONI Aula Biochimica
16:30-17:30					
17:30-18:30					

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica	Consigliato	M. BONONI		G00 / G29	Inizio: lunedì 27 febbraio 2017 Fine: martedì 6 giugno 2017
Enzimologia alimentare ediz: unica fd: lez	Consigliato	F. BONONI		G00 / G29	Inizio: mercoledì 1 marzo 2017 Fine: venerdì 9 giugno 2017
Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica	Consigliato	A. BARBIROLI		G00 / G29	Inizio: venerdì 10 marzo 2017 Fine: venerdì 9 giugno 2017
Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica	Consigliato	F. MASOTTI		G00 / G29	Inizio: lunedì 27 febbraio 2017 Fine: lunedì 5 giugno 2017
Tecniche microbiologiche	Consigliato	M. FORTINA		G00 / G29	Inizio: lunedì 27 marzo 2017 Fine: lunedì 5 giugno 2017
Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica	Consigliato	I. DE NONI		G00 / G29	Inizio: venerdì 10 marzo 2017 Fine: venerdì 9 giugno 2017
Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica	Consigliato	A. HIDALGO VIDAL		G00 / G29	Inizio: venerdì 10 marzo 2017 Fine: venerdì 9 giugno 2017

Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica	Consigliato	M. CASIRAGHI		G00 / G29	Inizio: lunedì 27 febbraio 2017 Fine: lunedì 5 giugno 2017
--	-------------	--------------	--	-----------	---