

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

**Curriculum:** Unico - 1 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** giovedì 28 settembre 2017 - venerdì 19 gennaio 2018

**Periodo didattico:** Primo Semestre 2017/2018

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		<p><b>* Nutrizione applicata ediz: unica</b>  <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i>                      C04</p>	<p><b>* Nutrizione applicata ediz: unica</b>  <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i>                      C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p>	<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b>  <i>RICCARDO GUIDETTI</i>                      C04</p>
09:30-10:30	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C04</p>	<p><b>* Nutrizione applicata ediz: unica</b>  <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i>                      C04</p>	<p><b>* Nutrizione applicata ediz: unica</b>  <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i>                      C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p> <hr/> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 1)- Colombo M</p>	<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b>  <i>RICCARDO GUIDETTI</i>                      C04</p>
10:30-11:30	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lez</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 1)- Colombo M</p> <hr/> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <i>MARIA GRAZIA FORTINA</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p> <hr/> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b>  <i>MANUELA SILVIA ROLLINI</i>                      Laboratorio di microbiologia (LAB 1)- Colombo M</p>	<p><b>* Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b>  <i>Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere</i>                      C04</p>

11:30-12:30	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lez</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>C04</p>	<p><b>* Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b></p> <p>Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere</p> <p>C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b></p> <p>MANUELA SILVIA ROLLINI</p> <p>Laboratorio di microbiologia (LAB 1)- Colombo M</p> <hr/> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez</b></p> <p>MANUELA SILVIA ROLLINI</p> <p>C04</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p> <p>C04</p>	<p><b>* Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b></p> <p>Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere</p> <p>C04</p>
12:30-13:30	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lez</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>C04</p>	<p><b>* Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica</b></p> <p>Alessandro Banterle / Alessia Cavaliere</p> <p>C04</p>		<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b></p> <p>RICCARDO GUIDETTI</p> <p>301</p>	
13:30-14:30			<p><b>* Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica</b></p> <p>NARA MARIA CARLINI</p> <p>C12</p>	<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b></p> <p>RICCARDO GUIDETTI</p> <p>301</p>	
14:30-15:30		<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b></p> <p>MARIA GRAZIA FORTINA</p> <p>Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p> <hr/> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b></p> <p>MANUELA SILVIA ROLLINI</p> <p>Laboratorio di microbiologia (piccolo) - Colombo M</p>	<p><b>* Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica</b></p> <p>NARA MARIA CARLINI</p> <p>C12</p>	<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b></p> <p>RICCARDO GUIDETTI</p> <p>301</p>	

15:30-16:30		<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <b>MARIA GRAZIA FORTINA</b>  Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab</b>  <b>MANUELA SILVIA ROLLINI</b>  Laboratorio di microbiologia (piccolo) - Colombo M</p>	<p><b>* Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica</b>  <b>NARA MARIA CARLINI</b>  C12</p> <p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <b>MARIA GRAZIA FORTINA</b>  Laboratorio di microbiologia (LAB 2)</p>	<p><b>* Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica</b>  <b>RICCARDO GUIDETTI</b>  301</p>	
16:30-17:30		<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <b>MARIA GRAZIA FORTINA</b>  Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p>	<p><b>* Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab</b>  <b>MARIA GRAZIA FORTINA</b>  Laboratorio di microbiologia (LAB 2)- Colombo M</p>		
17:30-18:30					

#### DETTAGLI (\*):

- Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez [MANUELA SILVIA ROLLINI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-11-2017, 15-11-2017
- Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lez [MARIA GRAZIA FORTINA]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-11-2017, 14-11-2017
- Nutrizione applicata ediz: unica [MARIA CRISTINA CASIRAGHI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-11-2017, 15-11-2017
- Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica [Alessandro Banterle, Alessia Cavaliere]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-11-2017, 17-11-2017
- Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotecnologie genetico-molecolari fd: lab [MARIA GRAZIA FORTINA]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-11-2017, 15-11-2017, 16-11-2017
- Biotecnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab [MANUELA SILVIA ROLLINI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-11-2017, 15-11-2017, 16-11-2017
- Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica [NARA MARIA CARLINI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 15-11-2017
- Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica [RICCARDO GUIDETTI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 16-11-2017, 17-11-2017

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 9 gennaio 2018</b> <b>Fine: giovedì 18 gennaio 2018</b>
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 1: biotechnologie genetico-molecolari fd: lez	Obbligatorio	M. FORTINA		G60	Inizio: lunedì 2 ottobre 2017 Fine: martedì 16 gennaio 2018
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lab	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	<b>Inizio: martedì 17 ottobre 2017</b> <b>Fine: giovedì 14 dicembre 2017</b>
Biotechnologie microbiche ediz: unica mod: unità didattica 2: fermentazioni industriali fd: lez	Obbligatorio	M. ROLLINI		G60	Inizio: lunedì 2 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare ediz: unica	Obbligatorio	A. Banterle, A. Cavaliere		G60	<b>Inizio: martedì 3 ottobre 2017</b> <b>Fine: venerdì 19 gennaio 2018</b>
Idoneità relativa ad ulteriori conoscenze linguistiche ediz: unica	Obbligatorio	N. CARLINI		G60	Inizio: mercoledì 4 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Nutrizione applicata ediz: unica	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G60	Inizio: martedì 3 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare ediz: unica	Obbligatorio	R. GUIDETTI		G60	Inizio: giovedì 28 settembre 2017 Fine: venerdì 19 gennaio 2018

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

**Curriculum:** Unico - 2 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** giovedì 28 settembre 2017 - venerdì 19 gennaio 2018

**Periodo didattico:** Primo Semestre 2017/2018

**Orario delle lezioni visualizzato:** Primo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30			<p><b>* Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica</b> <i>Lucia Baldi</i> C05</p> <hr/> <p><b>* Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> C06</p>		<p><b>* Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica</b> <i>LUCIANA BAVA</i> C23</p>
09:30-10:30			<p><b>* Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica</b> <i>Lucia Baldi</i> C05</p> <hr/> <p><b>* Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> C06</p>		<p><b>* Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica</b> <i>LUCIANA BAVA</i> C23</p>
10:30-11:30	<p><b>* Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica</b> <i>Lucia Baldi</i> C23</p>	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>* Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b> <i>DIEGO MORA</i> C02</p>		<p><b>* Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b> <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06</p>
11:30-12:30	<p><b>* Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica</b> <i>Lucia Baldi</i> C23</p>	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> 307</p>	<p><b>* Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b> <i>DIEGO MORA</i> C02</p>	<p><b>* Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica</b> <i>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</i> C06</p>	<p><b>* Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b> <i>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</i> C06</p>

12:30-13:30		<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>307</p>	<p><b>* Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b></p> <p>DIEGO MORA</p> <p>C02</p>	<p><b>* Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica</b></p> <p>ROBERTO CARMINE FOSCHINO / STEFANIA IAMETTI</p> <p>C06</p>	
13:30-14:30	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>C12</p>		<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>307</p> <hr/> <p><b>* Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica</b></p> <p>LUCIANA BAVA</p> <p>C24</p>	<p><b>* Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez</b></p> <p>STEFANO CATTANEO</p> <p>C05</p>	
14:30-15:30	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>C12</p>	<p><b>* Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b></p> <p>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</p> <p>C06</p>	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>307</p> <hr/> <p><b>* Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica</b></p> <p>LUCIANA BAVA</p> <p>C24</p>	<p><b>* Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez</b></p> <p>STEFANO CATTANEO</p> <p>C05</p>	
15:30-16:30	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>C12</p>	<p><b>* Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez</b></p> <p>FRANCESCO BONOMI / DIEGO ROMANO</p> <p>C06</p>	<p><b>* Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica</b></p> <p>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</p> <p>307</p>	<p><b>* Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez</b></p> <p>STEFANO CATTANEO</p> <p>C05</p>	
16:30-17:30				<p><b>* Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez</b></p> <p>STEFANO CATTANEO</p> <p>C05</p>	

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

**DETTAGLI (\*):**

- Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica [Lucia Baldi]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-11-2017, 15-11-2017
- Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica [ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 13-11-2017, 14-11-2017, 15-11-2017
- Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez [FRANCESCO BONOMI, DIEGO ROMANO]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 14-11-2017, 17-11-2017
- Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale ediz: unica [ROBERTO CARMINE FOSCHINO, STEFANIA IAMETTI]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 15-11-2017, 16-11-2017
- Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez [DIEGO MORA]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 15-11-2017
- Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica [LUCIANA BAVA]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 15-11-2017, 17-11-2017
- Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez [STEFANO CATTANEO]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 16-11-2017

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: giovedì 28 settembre 2017 Fine: giovedì 18 gennaio 2018
Biotecnologia delle fermentazioni alimentari ediz: unica fd: lez	Consigliato	D. MORA		G60	Inizio: mercoledì 4 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Biotrasformazioni alimentari ediz: unica fd: lez	Consigliato	F. BONOMI, D. ROMANO		G60	Inizio: venerdì 29 settembre 2017 Fine: venerdì 19 gennaio 2018
Marketing dei prodotti agroalimentari ediz: unica	Consigliato	L. Baldi		G60	Inizio: lunedì 2 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo ediz: unica	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G60	Inizio: lunedì 2 ottobre 2017 Fine: mercoledì 17 gennaio 2018
Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici ediz: unica	Consigliato	L. BAVA		G60	Inizio: venerdì 29 settembre 2017 Fine: venerdì 19 gennaio 2018
Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario ediz: unica fd: lez	Consigliato	S. CATTANEO		G60	Inizio: giovedì 28 settembre 2017 Fine: giovedì 18 gennaio 2018