

**Corso di laurea:** Insegnamenti offerta libera facolta' di agraria - triennale

**Curriculum:** Unico - insegnamenti complementari

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 26 febbraio 2018 - venerdì 8 giugno 2018

**Periodo didattico:** Secondo semestre 2017/2018

**Orario delle lezioni visualizzato:** Secondo semestre

**Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte::** 29-03-2018, 30-03-2018, 03-04-2018, 26-04-2018, 27-04-2018, 30-04-2018, 02-05-2018, 03-05-2018, 04-05-2018

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<b>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica</b> <i>MARIA CRISTINA CASIRAGHI</i> C23		<b>Storia dell'agricoltura ediz: unica</b> <i>Luigi Mariani</i> C02	<b>Laboratorio di diagnostica fitopatologica ediz: unica</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO</i> C10	<b>Arboricoltura ornamentale e verde urbano ediz: unica</b> <i>ALESSIO FINI</i> C04
	<b>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> <i>FABIO MASOTTI</i> C02		<b>Apidologia ediz: unica</b> <i>DANIELA LUPI</i> Aula Biochimica	<b>Alpicoltura ediz: unica</b> <i>MICHELE ZANNOTTI</i> C05	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> <i>GIORGIO PROVOLO</i> V10
	<b>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche ediz: unica</b> <i>PAOLO SIMONETTI</i> C05		<b>Metodi molecolari per il miglioramento genetico ediz: unica</b> <i>FILIPPO GEUNA</i> Auletta di coltivazioni arboree	<b>International agrifood markets and policy ediz: unica</b> <i>Alessandro Olper</i> Aula di economia	
	<b>Realizzazione del verde ediz: unica</b> <i>LAURA GATTI</i> C21		<b>International agrifood markets and policy ediz: unica</b> <i>Alessandro Olper</i> Aula di economia		
	<b>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari ediz: unica</b> <i>LUCIANO PIERGIOVANNI</i> 206				

09:30-10:30	<b>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica</b> MARIA CRISTINA CASIRAGHI C23	<b>Ristorazione sostenibile ediz: unica</b> ERNESTINA CASIRAGHI / SILVIA GRASSI C10	<b>Storia dell'agricoltura ediz: unica</b> Luigi Mariani C02	<b>Laboratorio di diagnostica fitopatologica ediz: unica</b> PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO C10	<b>Floricoltura e tappeti erbosi ediz: unica</b> LIVIA MARTINETTI C20
	<b>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> FABIO MASOTTI C02		<b>Apidologia ediz: unica</b> DANIELA LUPI Aula Biochimica	<b>Alpicoltura ediz: unica</b> MICHELE ZANNOTTI C05	<b>Arboricoltura ornamentale e verde urbano ediz: unica</b> ALESSIO FINI C04
	<b>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche ediz: unica</b> PAOLO SIMONETTI C05		<b>Metodi molecolari per il miglioramento genetico ediz: unica</b> FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree	<b>International agrifood markets and policy ediz: unica</b> Alessandro Olper Aula di economia	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> GIORGIO PROVOLO V10
	<b>Tecniche microbiologiche ediz: unica</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia		<b>International agrifood markets and policy ediz: unica</b> Alessandro Olper Aula di economia		
	<b>Realizzazione del verde ediz: unica</b> LAURA GATTI C21				
	<b>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari ediz: unica</b> LUCIANO PIERGIOVANNI 206				

10:30-11:30	<b>Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica</b> MARIA CRISTINA CASIRAGHI C23	<b>Ristorazione sostenibile ediz: unica</b> ERNESTINA CASIRAGHI / SILVIA GRASSI C10	<b>Storia dell'agricoltura ediz: unica</b> Luigi Mariani C02	<b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> ANTONELLA PAGLIARINI C20	<b>Floricoltura e tappeti erbosi ediz: unica</b> LIVIA MARTINETTI C20
	<b>Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica</b> FABIO MASOTTI C02	<b>Metodi molecolari per il miglioramento genetico ediz: unica</b> FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree	<b>International agrifood markets and policy ediz: unica</b> Alessandro Olper Aula di economia	<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C C20	<b>Arboricoltura ornamentale e verde urbano ediz: unica</b> ALESSIO FINI C04
	<b>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche ediz: unica</b> PAOLO SIMONETTI C05		<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> GIORGIO PROVOLO C13	<b>Realizzazione del verde ediz: unica</b> LAURA GATTI Aula 9	
	<b>Tecniche microbiologiche ediz: unica</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia		<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C		
	<b>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari ediz: unica</b> LUCIANO PIERGIOVANNI 206				

<p>11:30-12:30</p>	<p><b>Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche ediz: unica</b> PAOLO SIMONETTI C05</p> <hr/> <p><b>Tecniche microbiologiche ediz: unica</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia</p> <hr/> <p><b>Tecniche di riqualificazione del sistema rurale ediz: unica</b> Paolo Lassini C23</p> <hr/> <p><b>Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari ediz: unica</b> LUCIANO PIERGIOVANNI 206</p>	<p><b>Ristorazione sostenibile ediz: unica</b> ERNESTINA CASIRAGHI / SILVIA GRASSI C10</p> <hr/> <p><b>Metodi molecolari per il miglioramento genetico ediz: unica</b> FILIPPO GEUNA Auletta di coltivazioni arboree</p>	<p><b>Enzimologia alimentare ediz: unica</b> FRANCESCO BONOMI C02</p>	<p><b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> ANTONELLA PAGLIARINI C20</p> <hr/> <p><b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C</p> <hr/> <p><b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> GIORGIO PROVOLO C13</p>	<p><b>Floricoltura e tappeti erbosi ediz: unica</b> LIVIA MARTINETTI C20</p> <hr/> <p><b>Arboricoltura ornamentale e verde urbano ediz: unica</b> ALESSIO FINI C04</p> <hr/> <p><b>Realizzazione del verde ediz: unica</b> LAURA GATTI Aula 9</p> <hr/> <p><b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C</p>
<p>12:30-13:30</p>	<p><b>Tecniche microbiologiche ediz: unica</b> MARIA GRAZIA FORTINA Laboratorio didattico di microbiologia</p>		<p><b>Enzimologia alimentare ediz: unica</b> FRANCESCO BONOMI C02</p>		<p><b>Apidologia ediz: unica</b> DANIELA LUPI Aula 2</p>

13:30-14:30	<b>Tracciabilità molecolare degli alimenti ediz: unica</b> <i>ALESSIO SCARAFONI</i> C02	<b>* Legislazione alimentare ediz: unica</b> <i>ANDREA VITALE</i> C22	<b>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) ediz: unica</b> <i>FABIA ROSI</i> C05	<b>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) ediz: unica</b> <i>FABIA ROSI</i> C22	<b>Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C11
	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> <i>GIORGIO PROVOLO</i> G23	<b>Il packaging nella ristorazione ediz: unica</b> <i>SARA LIMBO</i> C02	<b>Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni ediz: unica</b> <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> Aula 1	<b>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti ediz: unica</b> <i>CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI</i> C24	<b>Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica</b> <i>IVANO DE NONI</i> Aula 3
			<b>Orticoltura ediz: unica</b> <i>ANTONIO FERRANTE</i> C01	<b>Qualità dei prodotti ittici ediz: unica</b> <i>MARCELLO ITALO DELLA CAMPA</i> 304	<b>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare ediz: unica</b> <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C05
				<b>Gestione degli infestanti in post-raccolta ediz: unica</b> <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia	<b>Laboratorio di diagnostica fitopatologica ediz: unica</b> <i>PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO</i> C02
				<b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C
				<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C	

14:30-15:30	<b>Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica</b> MONICA BONONI Aula 2	<b>* Legislazione alimentare ediz: unica</b> ANDREA VITALE C22	<b>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) ediz: unica</b> FABIA ROSI C05	<b>Morfologia e fisiologia animale (avanzato) ediz: unica</b> FABIA ROSI C22	<b>Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica</b> ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL C11
	<b>Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica</b> STEFANIA IAMETTI C24	<b>Il packaging nella ristorazione ediz: unica</b> SARA LIMBO C02	<b>Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni ediz: unica</b> SIMONE GUGLIELMETTI Aula 1	<b>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti ediz: unica</b> CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI C24	<b>Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica</b> IVANO DE NONI Aula 3
	<b>Tracciabilità molecolare degli alimenti ediz: unica</b> ALESSIO SCARAFONI C02		<b>Orticoltura ediz: unica</b> ANTONIO FERRANTE C01	<b>Tecniche di riqualificazione del sistema rurale ediz: unica</b> Paolo Lassini Aula Biochimica	<b>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare ediz: unica</b> CRISTINA ALAMPRESE C05
	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> GIORGIO PROVOLO G23			<b>Qualità dei prodotti ittici ediz: unica</b> MARCELLO ITALO DELLA CAMPA 304	<b>Enzimologia alimentare ediz: unica</b> FRANCESCO BONOMI Aula Biochimica
			<b>Gestione degli infestanti in post-raccolta ediz: unica</b> DARIA PATRIZIA LOCATELLI Auletta di entomologia	<b>Laboratorio di diagnostica fitopatologica ediz: unica</b> PIERO ATTILIO BIANCO / FABIO QUAGLINO C02	
			<b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> ANTONELLA PAGLIARINI C20	<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C	
			<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> ELVIRA VERDUCI Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C		

15:30-16:30	<b>Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura ediz: unica</b> <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 3	<b>Il packaging nella ristorazione ediz: unica</b> <i>SARA LIMBO</i> C02	<b>Microorganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni ediz: unica</b> <i>SIMONE GUGLIELMETTI</i> Aula 1	<b>Microstruttura e macrostruttura degli alimenti ediz: unica</b> <i>CRISTINA ALAMPRESE / MARIA AMBROGINA PAGANI</i> C24	<b>Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica</b> <i>ALYSSA MARIEL HIDALGO VIDAL</i> C11
	<b>Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica</b> <i>MONICA BONONI</i> Aula 2	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> <i>GIORGIO PROVOLO</i> C13	<b>Orticoltura ediz: unica</b> <i>ANTONIO FERRANTE</i> C01	<b>Tecniche di riqualificazione del sistema rurale ediz: unica</b> <i>Paolo Lassini</i> Aula Biochimica	<b>Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica</b> <i>IVANO DE NONI</i> Aula 3
	<b>Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica</b> <i>STEFANIA IAMETTI</i> C24		<b>Zoognostica e etnologia animale ediz: unica</b> <i>PIETRO PARMA</i> C23	<b>Qualità dei prodotti ittici ediz: unica</b> <i>MARCELLO ITALO DELLA CAMPA</i> 304	<b>Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare ediz: unica</b> <i>CRISTINA ALAMPRESE</i> C05
			<b>Chimica e tecnologia del latte ediz: unica</b> <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02	<b>Controllo degli inquinanti in agricoltura ediz: unica</b> <i>Andrea Schievano</i> C22	<b>Enzimologia alimentare ediz: unica</b> <i>FRANCESCO BONOMI</i> Aula Biochimica
				<b>Gestione degli infestanti in post-raccolta ediz: unica</b> <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia	<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C
				<b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20	
			<b>* Alimentazione in età pediatrica ediz: unica</b> <i>ELVIRA VERDUCI</i> Ospedale San Paolo - Aule didattiche Blocco C		

16:30-17:30	<b>Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura ediz: unica</b> <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 3	<b>* Strutture e impianti a basso impatto ambientale</b> <i>GIORGIO PROVOLO</i>  C13	<b>Zoognostica e etnologia animale ediz: unica</b> <i>PIETRO PARMA</i> C23	<b>Controllo degli inquinanti in agricoltura ediz: unica</b> <i>Andrea Schievano</i> C22
	<b>Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica</b> <i>MONICA BONONI</i> Aula 2		<b>Chimica e tecnologia del latte ediz: unica</b> <i>LUISA MARIA PELLEGRINO</i> C02	<b>Gestione degli infestanti in post-raccolta ediz: unica</b> <i>DARIA PATRIZIA LOCATELLI</i> Auletta di entomologia
	<b>Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica</b> <i>STEFANIA IAMETTI</i> C24		<b>Pari opportunità e carriere scientifiche (g) ediz: unica</b> <i>Daniela Falcinelli</i> C05	<b>Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica</b> <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i> C20
17:30-18:30	<b>Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura ediz: unica</b> <i>FABRIZIO ADANI</i> Aula 3		<b>Pari opportunità e carriere scientifiche (g) ediz: unica</b> <i>Daniela Falcinelli</i> C05	<b>Controllo degli inquinanti in agricoltura ediz: unica</b> <i>Andrea Schievano</i> C22

**DETTAGLI (\*):**

- Strutture e impianti a basso impatto ambientale [GIORGIO PROVOLO]
  - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 07-06-2018
- Legislazione alimentare ediz: unica [ANDREA VITALE]
  - La lezione del 20 marzo si terrà in aula MA (Via Mangiagalli 31)
- Alimentazione in età pediatrica ediz: unica [ELVIRA VERDUCI]
  - Calendario dettagliato:
    - 15 Marzo 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA ANFITEATRO
    - 22 Marzo 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA ANFITEATRO
    - 05 Aprile 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA GOLGI
    - 12 Aprile 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA GOLGI
    - 20 Aprile 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA GOLGI
    - 17 Maggio 2018 (10.30-12.30) (13.30-16.30) AULA GOLGI
    - 18 Maggio 2018 (10.30-12.30) AULA GOLGI

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Alimentazione in età pediatrica ediz: unica	Obbligatorio	E. VERDUCI		K05 / G00	<b>Inizio: giovedì 15 marzo 2018</b> <b>Fine: venerdì 18 maggio 2018</b>
Alpicoltura ediz: unica	Obbligatorio	M. ZANNOTTI		G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018



Apicoltura ediz: unica	Obbligatorio	D. LUPI		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Arboricoltura ornamentale e verde urbano ediz: unica	Obbligatorio	A. FINI		G00	Inizio: venerdì 2 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Chimica e tecnologia degli aromi ediz: unica	Obbligatorio	M. BONONI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Chimica e tecnologia del latte ediz: unica	Obbligatorio	L. PELLEGRINO		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Controllo degli inquinanti in agricoltura ediz: unica	Obbligatorio	A. Schievano		G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Enzimologia alimentare ediz: unica	Obbligatorio	F. BONOMI		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Floricoltura e tappeti erbosi ediz: unica	Obbligatorio	L. MARTINETTI		G00	Inizio: venerdì 2 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Gestione degli infestanti in post-raccolta ediz: unica	Obbligatorio	D. LOCATELLI		G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Il packaging nella ristorazione ediz: unica	Obbligatorio	S. LIMBO		G00	Inizio: martedì 27 febbraio 2018 Fine: martedì 5 giugno 2018
International agrifood markets and policy ediz: unica	Obbligatorio	A. Olper		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Laboratorio di diagnostica fitopatologica ediz: unica	Obbligatorio	P. BIANCO, F. QUAGLINO		G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Legislazione alimentare ediz: unica	Obbligatorio	A. VITALE		G00	Inizio: martedì 27 febbraio 2018 Fine: martedì 5 giugno 2018
Metodi molecolari per il miglioramento genetico ediz: unica	Obbligatorio	F. GEUNA		G00	Inizio: martedì 27 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Metodologie biochimiche e biomolecolari ediz: unica	Obbligatorio	S. IAMETTI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni ediz: unica	Obbligatorio	S. GUGLIELMETTI		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Microstruttura e macrostruttura degli alimenti ediz: unica	Obbligatorio	C. ALAMPRESE, M. PAGANI		G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (consumer science) ediz: unica	Obbligatorio	A. PAGLIARINI		K05 / G00	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018

Morfologia e fisiologia animale (avanzato) ediz: unica	Obbligatorio	F. ROSI		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Orticultura ediz: unica	Obbligatorio	A. FERRANTE		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Pari opportunità e carriere scientifiche (g) ediz: unica	Obbligatorio	D. Falcinelli		G00 / G58 / G57 [e altri 1]	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche ediz: unica	Obbligatorio	P. SIMONETTI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Qualità dei prodotti ittici ediz: unica	Obbligatorio	M. DELLA CAMPA		G00	<b>Inizio: giovedì 8 marzo 2018</b> <b>Fine: giovedì 7 giugno 2018</b>
Realizzazione del verde ediz: unica	Obbligatorio	L. GATTI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Ristorazione sostenibile ediz: unica	Obbligatorio	E. CASIRAGHI, S. GRASSI		G00	Inizio: martedì 27 febbraio 2018 Fine: martedì 5 giugno 2018
Sanificazione nell'industria alimentare ediz: unica	Obbligatorio	F. MASOTTI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari ediz: unica	Obbligatorio	L. PIERGIOVANNI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Storia dell'agricoltura ediz: unica	Obbligatorio	L. Mariani		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Strutture e impianti a basso impatto ambientale	Obbligatorio	G. PROVOLO		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Tecniche di riqualificazione del sistema rurale ediz: unica	Obbligatorio	P. Lassini		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Tecniche microbiologiche ediz: unica	Obbligatorio	M. FORTINA		G00	<b>Inizio: lunedì 12 marzo 2018</b> <b>Fine: lunedì 4 giugno 2018</b>
Tecnologia delle bevande alcoliche ediz: unica	Obbligatorio	I. DE NONI		G00	Inizio: venerdì 2 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Tecnologia delle conserve di origine vegetale ediz: unica	Obbligatorio	A. HIDALGO VIDAL		G00	Inizio: venerdì 2 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare ediz: unica	Obbligatorio	C. ALAMPRESE		G00	Inizio: venerdì 2 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Tracciabilità molecolare degli alimenti ediz: unica	Obbligatorio	A. SCARAFONI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018

Uso e riciclo delle biomasse in agricoltura ediz: unica	Obbligatorio	F. ADANI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Valutazione nutrizionale degli alimenti ediz: unica	Obbligatorio	M. CASIRAGHI		G00	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: lunedì 4 giugno 2018
Zoognostica e etnologia animale ediz: unica	Obbligatorio	P. PARMA		G00	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018