

Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari - Laurea Magistrale
Curriculum: Controllo e gestione della qualità degli alimenti - 1 anno
Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 settembre 2014 - venerdì 23 gennaio 2015
Periodo didattico: primo periodo didattico 2014/2015
Orario delle lezioni visualizzato: ORARIO LEZIONI primo periodo didattico a.a. 2014-15

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> 34 vedi dettagli a piè pagina			Chimica bioinorganica <i>Walter Baratta</i> Erdisu 1	
09:30-10:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> 34 vedi dettagli a piè pagina	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.		Chimica bioinorganica <i>Walter Baratta</i> Erdisu 1	
10:30-11:30	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 1	
11:30-12:30	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 1	
12:30-13:30					

13:30-14:30		Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2		
14:30-15:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> Erdisu 2 vedi dettagli a piè pagina	Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2		
15:30-16:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> Erdisu 2 vedi dettagli a piè pagina	Tecniche di preparazione del campione ed analisi dei contaminanti <i>Sabrina Moret</i> Erdisu 2	Tecniche di preparazione del campione ed analisi dei contaminanti <i>Sabrina Moret</i> Erdisu 2		
16:30-17:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> Erdisu 2 vedi dettagli a piè pagina	Tecniche di preparazione del campione ed analisi dei contaminanti <i>Sabrina Moret</i> Erdisu 2	Tecniche di preparazione del campione ed analisi dei contaminanti <i>Sabrina Moret</i> Erdisu 2		
17:30-18:30	* Analisi chimica I <i>Giorgia Purcaro</i> Erdisu 2 vedi dettagli a piè pagina	Tecniche di preparazione del campione ed analisi dei contaminanti <i>Sabrina Moret</i> Erdisu 2			

DETTAGLI (*):

- Analisi chimica I [Giorgia Purcaro]
 - Il 29/09 le lezioni iniziano il pomeriggio come da orario

Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari - Laurea Magistrale

Curriculum: Scienze e tecnologie alimentari - 1 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 settembre 2014 - venerdì 23 gennaio 2015

Periodo didattico: primo periodo didattico 2014/2015

Orario delle lezioni visualizzato: ORARIO LEZIONI primo periodo didattico a.a. 2014-15

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	Struttura e proprietà' fisiche degli alimenti <i>Lara Manzocco</i> Erdisu 2		Struttura e proprietà' fisiche degli alimenti <i>Lara Manzocco</i> Erdisu 2	Chimica bioinorganica <i>Walter Baratta</i> Erdisu 1	
09:30-10:30	Struttura e proprietà' fisiche degli alimenti <i>Lara Manzocco</i> Erdisu 2	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Struttura e proprietà' fisiche degli alimenti <i>Lara Manzocco</i> Erdisu 2	Chimica bioinorganica <i>Walter Baratta</i> Erdisu 1	
10:30-11:30	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 1	
11:30-12:30	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti <i>Giovanni FONSECA</i> Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti <i>Giuseppe Comi</i> Erdisu 1	
12:30-13:30					

13:30-14:30		Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Complementi di fisica tec <i>Giovanni Cortella</i> Erdisu 1	
14:30-15:30		Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Fisiologia delle percezioni olfattive <i>Alberto Prandi</i> Erdisu 2	Complementi di fisica tec <i>Giovanni Cortella</i> Erdisu 1	
15:30-16:30				Complementi di fisica tec <i>Giovanni Cortella</i> Erdisu 1	
16:30-17:30					
17:30-18:30					

Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari - Laurea Magistrale
Curriculum: Controllo e gestione della qualità degli alimenti - 2 anno
Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 settembre 2014 - venerdì 23 gennaio 2015
Periodo didattico: primo periodo didattico 2014/2015
Orario delle lezioni visualizzato: ORARIO LEZIONI primo periodo didattico a.a. 2014-15

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	* Qualità e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 24 vedi dettagli a piè pagina		Chimica analitica strumentale avanzata <i>Rosanna Toniolo</i> 36	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 26	* Qualità e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 36 vedi dettagli a piè pagina
09:30-10:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> 24		Chimica analitica strumentale avanzata <i>Rosanna Toniolo</i> 36	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 26	* Qualità e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 36 vedi dettagli a piè pagina
10:30-11:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> 24		Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 46	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 34
11:30-12:30	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 24		Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 46	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 34
12:30-13:30	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 24	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 23			

13:30-14:30		Chimica analitica strumentale avanzata <i>Rosanna Toniolo</i> 32	Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 38	
14:30-15:30	Aspetti chimici e normativi <i>Sabrina Moret</i> 32	Chimica analitica strumentale avanzata <i>Rosanna Toniolo</i> 32	Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 38	
15:30-16:30	Aspetti chimici e normativi <i>Sabrina Moret</i> 32	* Spettrometria di massa <i>Giancarlo Verardo</i> 1 vedi dettagli a piè pagina	Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3		
16:30-17:30	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 47	* Spettrometria di massa <i>Giancarlo Verardo</i> 1 vedi dettagli a piè pagina			
17:30-18:30	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 47	* Spettrometria di massa <i>Giancarlo Verardo</i> 1 vedi dettagli a piè pagina			

DETTAGLI (*):

- Qualità e certificazione [Lanfranco Conte]
 - Le lezioni inizieranno il giorno 10 ottobre 2014
- Spettrometria di massa [Giancarlo Verardo]
 - Le prime settimane il corso si terrà in aula; il docente indicherà poi l'inizio delle lezioni in Laboratorio di Chimica

Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari - Laurea Magistrale

Curriculum: Scienze e tecnologie alimentari - 2 anno

Date di inizio/fine curriculum: lunedì 29 settembre 2014 - venerdì 23 gennaio 2015

Periodo didattico: primo periodo didattico 2014/2015

Orario delle lezioni visualizzato: ORARIO LEZIONI primo periodo didattico a.a. 2014-15

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	* Qualita' e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 24 vedi dettagli a piè pagina		Microbiologia applicata alle produzioni alimentari <i>Giuseppe Comi</i> 37	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 26	* Qualita' e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 36 vedi dettagli a piè pagina
09:30-10:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> 24	Enzimologia <i>Giovanna Lippe</i> 34	Microbiologia applicata alle produzioni alimentari <i>Giuseppe Comi</i> 37	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 26	* Qualita' e certificazione <i>Lanfranco Conte</i> 36 vedi dettagli a piè pagina
10:30-11:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> 24	Enzimologia <i>Giovanna Lippe</i> 34	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 46	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 34
11:30-12:30	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 24		Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti <i>Mara Lucia Stecchini</i> Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 46	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 34
12:30-13:30	Complementi di chimica degli alimenti <i>Renzo Bortolomeazzi</i> 24	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 23			

13:30-14:30		Microbiologia applicata alle produzioni alimentari <i>Giuseppe Comi</i> 22	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 38	
14:30-15:30	Aspetti chimici e normativi <i>Sabrina Moret</i> 32	Microbiologia applicata alle produzioni alimentari <i>Giuseppe Comi</i> 22	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali <i>Marilena Marino</i> 38	
15:30-16:30	Aspetti chimici e normativi <i>Sabrina Moret</i> 32		Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life <i>Sonia Calligaris</i> 3		
16:30-17:30	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 47		Enzimologia <i>Giovanna Lippe</i> 23		
17:30-18:30	Chimica dei polimeri <i>Paolo Strazzolini</i> 47		Enzimologia <i>Giovanna Lippe</i> 23		

DETTAGLI (*):

- Qualita' e certificazione [Lanfranco Conte]
 - Le lezioni inizieranno il giorno 10 ottobre 2014