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 proprieta' fisiche degli alimenti Lara Manzocco Erdisu 2		Struttura e proprieta' fisiche degli alimenti Lara Manzocco Erdisu 2	Chimica bioinorganica Walter Baratta Erdisu 1	
09:30-10:30	Struttura e proprieta' fisiche degli alimenti Lara Manzocco Erdisu 2	Statistica applicata agli alimenti Giovanni FONSECA Beta 3 lab. inf.	Struttura e proprieta' fisiche degli alimenti Lara Manzocco Erdisu 2	Chimica bioinorganica Walter Baratta Erdisu 1	
10:30-11:30	Statistica applicata agli alimenti Giovanni FONSECA Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti Giovanni FONSECA Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti Giuseppe Comi Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti Giuseppe Comi Erdisu 1	
11:30-12:30	Statistica applicata agli alimenti Giovanni FONSECA Beta 3 lab. inf.	Statistica applicata agli alimenti Giovanni FONSECA Beta 3 lab. inf.	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti Giuseppe Comi Erdisu 2	Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti Giuseppe Comi Erdisu 1	
12:30-13:30					

Powered by EasyStaff 1/2

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

Powered by EasyStaff 2/2