**Corso di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari - Laurea Magistrale **Curriculum:** Controllo e gestione della qualita' 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	* Qualita' e certificazione  Lanfranco Conte  24  vedi dettagli a piè pagina		Chimica analitica strumentale avanzata Rosanna Toniolo 36	Complementi di chimica degli alimenti Renzo Bortolomeazzi 26	* Qualita' e certificazione  Lanfranco Conte  36  vedi dettagli a piè pagina
09:30-10:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti Mara Lucia Stecchini 24		Chimica analitica strumentale avanzata Rosanna Toniolo 36	Complementi di chimica degli alimenti Renzo Bortolomeazzi 26	* Qualita' e certificazione  Lanfranco Conte  36  vedi dettagli a piè pagina
10:30-11:30	Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti Mara Lucia Stecchini 24		Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti Mara Lucia Stecchini Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life Sonia Calligaris	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali Marilena Marino 34
11:30-12:30	Complementi di chimica degli alimenti Renzo Bortolomeazzi 24		Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti Mara Lucia Stecchini Beta 3 lab. inf.	Progettazione e gestione dei sistemi di qualita'e stima della shelf-life Sonia Calligaris	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali Marilena Marino 34
12:30-13:30	Complementi di chimica degli alimenti Renzo Bortolomeazzi 24	Chimica dei polimeri Paolo Strazzolini 23			

Powered by EasyStaff 1/4

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

## DETTAGLI (\*):

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

Powered by EasyStaff 2/4

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

Powered by EasyStaff 3/4

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

## DETTAGLI (\*):

• Qualita' e certificazione [Lanfranco Conte]

Powered by EasyStaff 4/4

Le lezioni inizieranno il giorno 10 ottobre 2014