**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 1/2

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 2/2