

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					