

ANNO ACCADEMICO 2024/2025
BIOSICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI
1 ANNO - INIZIO LEZIONI LUNEDÌ 23 SETTEMBRE 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
08.30 – 10.00	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA CASTAGNA/SANTIN (AULA 2/LAB. CHIMICO) IL CORSO INIZIERÀ VENERDÌ 27 SETTEMBRE 24 IN AULA 2	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI TAGLIERI/RALLO (AULA 1)	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI TAGLIERI/RALLO (AULA 1)	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/BASOLO (AULA 2/LAB.CHIMICO)	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 1)
10.15 – 11.45	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA CASTAGNA/SANTIN (AULA 2/LAB.CHIMICO) IL CORSO INIZIERÀ VENERDÌ 27 SETTEMBRE 24 IN AULA 2	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI TAGLIERI/RALLO (AULA 1)	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI TAGLIERI/RALLO (AULA 1)	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/BASOLO (AULA 2/LAB.CHIMICO)	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA CASTAGNA/SANTIN (AULA 1)
12.00 – 13.30	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA CASTAGNA/SANTIN (AULA 2/LAB.CHIMICO) IL CORSO INIZIERÀ VENERDÌ 27 SETTEMBRE 24 IN AULA 2	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA 1) IL CORSO INIZIERÀ MARTEDÌ 1 OTTOBRE 24	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI TAGLIERI/RALLO (AULA 1)	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/BASOLO (AULA 2/LAB.CHIMICO)	
14.15 – 15.45	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/BASOLO (AULA 7)	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA 2) IL CORSO INIZIERÀ MARTEDÌ 1 OTTOBRE 24	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 1)	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 7/LAB CHIMICO)	
16.00 – 17.30	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/BASOLO (AULA 7)	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA 2) IL CORSO INIZIERÀ MARTEDÌ 1 OTTOBRE 24		COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 7/LAB CHIMICO)	
17.45 – 19.15				COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (LAB CHIMICO)	

(*): ESAMI A SCELTA LIBERA CONSIGLIATI

ANNO ACCADEMICO 2024/2025
BIOSICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI
2 ANNO - INIZIO LEZIONI LUNEDÌ 23 SETTEMBRE 2024

	LUNEDÌ'	MARTEDÌ'	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ'	VENERDÌ'
08.30 – 10.00	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA 1)	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA L2 – POLO PIAGGE)	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE (AULA H2 – POLO PIAGGE)		
10.15 – 11.45	TECNOLOGIE ALIMENTARI PRODOTTI ORIGINE ANIMALE NUVOLONI/PEDONESE (AULA 1)	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE TURCHI (AULA L2 – POLO PIAGGE)	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE (AULA H2 – POLO PIAGGE)		
12.00 – 13.30	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE TURCHI (AULA 1)	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE TURCHI (AULA L2 – POLO PIAGGE)	TECNOLOGIE ALIMENTARI PRODOTTI ORIGINE ANIMALE NUVOLONI/PEDONESE (AULA H2 – POLO PIAGGE) MARTEDÌ 25 SETTEMBRE QUESTA LEZIONE NON VIENE SVOLTA		
14.15 – 15.45	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE (AULA 1)	TECNOLOGIE ALIMENTARI PRODOTTI ORIGINE ANIMALE NUVOLONI/PEDONESE (AULA 1) QUESTA LEZIONE SI SVOLGE SOLO MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2024	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA H2 – POLO PIAGGE)		
16.00 – 17.30			TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA H2- POLO PIAGGE/LAB.CHIMICO)		
17.45 – 19.15			TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA H2 - POLO PIAGGE/LAB.CHIMICO)		

(*): ESAMI A SCELTA LIBERA CONSIGLIATI.

[Digitare qui]