

ROOM 11 (Facoltà di Scienze della Comunicazione) LESSONS BEGIN ON 17 OCTOBER 2016

MASTER DEGREE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY - I YEAR

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8.30–9.30				WASTEWATER ENGINEERING	WASTEWATER ENGINEERING
9.30–10.30				WASTEWATER ENGINEERING	WASTEWATER ENGINEERING
10.30–11.30				FOOD PROCESS ENGINEERING	EXPERIMENTAL DESIGN AND CHEMOMETRICS IN FOOD
11.30–12.30				FOOD PROCESS ENGINEERING	EXPERIMENTAL DESIGN AND CHEMOMETRICS IN FOOD
12.30 – 13.30					
13.30-14.30			CROP PRODUCTION FOR AGRI-FOOD CHAIN	CROP PRODUCTION FOR AGRI-FOOD CHAIN	
14.30 – 15.30			CROP PRODUCTION FOR AGRI-FOOD CHAIN	CROP PRODUCTION FOR AGRI-FOOD CHAIN	
15.30 – 16.30			FOOD PROCESS ENGINEERING	EXPERIMENTAL DESIGN AND CHEMOMETRICS IN FOOD	
16.30 – 17.30			FOOD PROCESS ENGINEERING	EXPERIMENTAL DESIGN AND CHEMOMETRICS IN FOOD	
17.30 – 18.30			FOOD PROCESS ENGINEERING	EXPERIMENTAL DESIGN AND CHEMOMETRICS IN FOOD	

Integrated course of Sustainable Primary Production (10 credits – 76 hours)
Crop Production for Agri-Food Chain (5 credits – 38 hours) Dott.ssa Elettra Marone

Integrated course of Food Engineering (9 credits – 69 hours)
Wastewater Engineering (4 credits – 31 hours) Prof. Sergio Rapagnà
Food Process Engineering (5 credits – 38 hours) Dott. Giuseppe Mazziotti Di Celso

Course of Experimental Design and Chemometrics in Food (5 credits – 38 hours)
Dott. Marcello Mascini

Elective Course of Pratical in Food Analysis (4 credits – 40 hours)
Prof. Michele Del Carlo

The beginning of the elective course “Pratical in Food Analysis” is communicated later

AULA 11 (Facoltà di Scienze della Comunicazione) INIZIO LEZIONI 26 settembre 2016

MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI II ANNO

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.30 – 10.30			TECNOLOGIE ALIMENTARI II		TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER L'ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
10.30–11.30		ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI	TECNOLOGIE ALIMENTARI II		TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER L'ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
11.30–12.30		ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI	PRODUZIONI VEGETALI PER LE FILIERE AGROALIMENTARI		TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER L'ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
12.30 – 13.30			PRODUZIONI VEGETALI PER LE FILIERE AGROALIMENTARI		TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER L'ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
13.30-14.30	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE			
14.30 – 15.30	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE			
15.30 – 16.30	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE	TECNOLOGIE ALIMENTARI II			
16.30 – 17.30	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE	TECNOLOGIE ALIMENTARI II			
17.30 – 18.30	TECNOLOGIE ALIMENTARI II				
18.30 - 19.30	TECNOLOGIE ALIMENTARI II				

Corso di Analisi Chimiche degli Alimenti (7 CFU – 55 ore)
Prof. Dario Compagnone

Corso integrato di Tecnologie Alimentari II (10 CFU – 76 ore)
Shelf-life (5 CFU – 38 ore) Prof. Giampiero Sacchetti
Tecnologie Speciali (5 CFU – 38 ore) Dott.ssa Lilia Neri

Corso di Produzioni Vegetali per le Filiere Agroalimentari (6 CFU – 48 ore)
Dott.ssa Elettra Marone

Corso integrato di Microbiologia industriale (10 CFU – 76 ore)
Microbiologia Industriale (5CFU – 38) Prof.ssa Rosanna Tofalo
Tecniche microbiologiche per l'analisi dei prodotti alimentari (5 CFU – 38 ore)
Prof.ssa Clemencia Chaves

Le lezioni del corso di **PRODUZIONI VEGETALI PER LE FILIERE AGROALIMENTARI** verranno concordate con gli studenti ad inizio corso.