

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA

ORARIO DELLE LEZIONI

I Anno – I Semestre – Curriculum Bionutrizionistico

MESE	Giorno		9-10	10-11	11-12	12-13	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	
OTTOBRE	3	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	4	MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC				AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM			
	5	MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	6	GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI
	7	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
	8	SAB										
	9	DOM										
	10	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	11	MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
	12	MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	13	GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI
	14	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
	15	SAB										
	16	DOM										
	17	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	18	MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
	19	MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	20	GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC				Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
	21	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
	22	SAB										
	23	DOM										
	24	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	25	MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
	26	MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	27	GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC				Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
	28	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
	29	SAB										
	30	DOM										
	31	LUN	PROVE IN ITINERE									
	NOVEMBRE	1	MAR									
		2	MER									
3		GIO										
4		VEN										
5		SAB										
6		DOM										
7		LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
8		MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
9		MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
10		GIO	PLANT BIOTEC*	PLANT BIOTEC				Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
11		VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
12		SAB										
13		DOM										
14		LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
15		MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
16		MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
17		GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI
18		VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		
19		SAB										
20		DOM										
21		LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
22		MAR	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC					AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
23		MER	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
24		GIO	PLANT BIOTEC	PLANT BIOTEC				Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
25		VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI		

	26	SAB										
	27	DOM										
	28	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	29	MAR						AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM			
	30	MER			AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
DICEMBRE	1	GIO						Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
	2	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI			
	3	SAB										
	4	DOM										
	5	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	6	MAR							AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM		
	7	MER			AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	8	GIO										
	9	VEN										
	10	SAB										
	11	DOM										
	12	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET								
	13	MAR							AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	METOD BIOCH	METOD BIOCH
	14	MER			AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		
	15	GIO							Incontro per studenti	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI
	16	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH		IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI			
17	SAB											
18	DOM											
19	LUN	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET									
20	MAR							AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	METOD BIOCH	METOD BIOCH	
21	MER	IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH	METOD BIOCH	METOD BIOCH	
22	GIO	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET	AL FUNZ E PROD DIET				AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM	IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI	
23	VEN	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH			IGIENE DEGLI ALIMENTI	IGIENE DEGLI ALIMENTI			

*tutte le lezioni di Analisi Chimica Strumentale segnate con inizio alle ore 15 inizieranno in realta' alle 14 e 30

ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI, 6 CFU, 47 ore, Prof.ssa Francesca Blasi, Aula 1.1

PLANT BIOTECHNOLOGY, BIO/04, 6 CFU, 42 ore, Prof. C. Gehring, Mar e Mer Aula 1.3, Giov Aula 2.2

IGIENE DEGLI ALIMENTI, MED/42, 6 CFU, 42 ore, Prof. Patrizia Rosignoli, Aula 1.1

METODOLOGIE BIOCHIMICHE, BIO/10, 6 CFU, 47 ore, Prof.sse Serena Porcellati, Elisabetta Chiaradia, Sandra Buratta, Aula 1.1

BIOLOGIA VEGETALE APPLICATA (Salute, Alimentazione e Ambiente), 6 CFU, 42 ore, Prof. Paola Angelini, Aula 3.1

ANALISI CHIMICA STRUMENTALE, CHIM/02, 6 CFU, 42 ore, Prof. Paolo Foggi, Aula 1.1

Incontri per studenti, Aula Porcellati