

**ANNO ACCADEMICO 2021/2022 – 1 SEMESTRE**  
**BIOSICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**  
**1 ANNO - INIZIO LEZIONI LUNEDÌ 20 SETTEMBRE 2021**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>08.30 – 09.50</b>	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA RANIERI (AULA 2)	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	
<b>10.00 – 11.20</b>	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA RANIERI (AULA 2)	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	(*) TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING MORUZZO (VETERINARIA)	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA RANIERI (AULA 1)
<b>11.30 – 12.50</b>	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA2)	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA2)		(*) TOSSICOLOGIA MEUCCI (AULA I2 - POLO PIAGGE) <b>QUESTA LEZIONE SI TERRA' IL 30/9 E IL 7/10</b>	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA RANIERI (AULA 1)
<b>13.30 – 14.50</b>	(*) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE MELE/CONTE (AULA2)	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 2)		(*) TOSSICOLOGIA MEUCCI (AULA I2 - POLO PIAGGE) <b>QUESTA LEZIONE SI TERRA' IL 7/10</b>	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/CECCARINI (AULA 1)
<b>15.00 – 16.20</b>	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/CECCARINI (AULA 2)	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/CECCARINI (AULA 2)		COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA RANIERI (LAB CHIMICO) <b>LE DATE DELLE ESERCITAZIONI NEI LABORATORI VERRANNO COMUNICATE DAL DOCENTE</b>	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 1)
<b>16.30 – 17.50</b>	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/CECCARINI (AULA 2)	(*) TOSSICOLOGIA MEUCCI (AULA 2)		COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (LAB CHIMICO) <b>LE DATE DELLE ESERCITAZIONI NEI LABORATORI VERRANNO COMUNICATE DAL DOCENTE</b>	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 1)
<b>18.00 – 19.20</b>	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI SANMARTIN (AULA 2)	(*) TOSSICOLOGIA MEUCCI (AULA 2)		ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO SERRA/CECCARINI (LAB CHIMICO) <b>LE DATE DELLE ESERCITAZIONI NEI LABORATORI VERRANNO COMUNICATE DAL DOCENTE</b>	

**(\*): ESAMI A SCELTA LIBERA CONSIGLIATI. IL CORSO DI "TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE" - PROF.SSA ROBERTA MORUZZO INIZIA LUNEDÌ 13 SETTEMBRE 2021**

**ANNO ACCADEMICO 2021/2022**

**BIOSICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**  
**2 ANNO - INIZIO LEZIONI LUNEDÌ 20 SETTEMBRE 2021**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>08.30 – 09.50</b>	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA I2 - POLO PIAGGE)	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA G2 - POLO PIAGGE)	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE/NUVOLONI (AULA I2 - POLO PIAGGE)		
<b>10.00 – 11.20</b>	TECNOLOGIE ALIMENTARI PRODOTTI ORIGINE ANIMALE NUVOLONI/PEDONESE (AULA I2 - POLO PIAGGE)	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE/NUVOLONI (AULA G2 - POLO PIAGGE)	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI PEDONESE/NUVOLONI (AULA I2 - POLO PIAGGE)		
<b>11.30 – 12.50</b>	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI CERRI/TURCHI (AULA I2 - POLO PIAGGE)	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI CERRI/TURCHI (AULA G2 - POLO PIAGGE)	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI CERRI/TURCHI (AULA I2 - POLO PIAGGE)		
<b>13.30 – 14.50</b>					
<b>15.00 – 16.20</b>		TECNOLOGIE ALIMENTARI PRODOTTI ORIGINE ANIMALE NUVOLONI/PEDONESE (AULA G2 - POLO PIAGGE)	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA I2 - POLO PIAGGE/LAB. CHIMICO) <b>LE ESERCITAZIONI COMINCERANNO MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE 2021</b>		
<b>16.30 – 17.50</b>			TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (AULA I2 - POLO PIAGGE/LAB. CHIMICO) <b>LE ESERCITAZIONI COMINCERANNO MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE 2021</b>		
<b>18.00 – 19.20</b>			TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ZINNAI (LAB. CHIMICO) <b>LE ESERCITAZIONI COMINCERANNO MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE 2021</b>		

**LUNEDÌ 20 SETTEMBRE 2021 DALLE ORE 15 CI SARA' LA GIORNATA DI ORIENTAMENTO DEL LAVORO PER LA QUALE E' PREVISTA LA SOSPENSIONE DELLA DIDATTICA. IL PROGRAMMA SUL SITO DEL DIPARTIMENTO**