

Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387

Coordinatore Prof. L. M. Donini

Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – **I anno** e **II anno** – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE

I SEMESTRE					
Ottobre	2020	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
5	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
6	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia
7	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
8	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
9	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
12	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
13	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia
14	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
15	Gio	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale		
16	Ven	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387
Coordinatore Prof. L. M. Donini**

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Ottobre	2020	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
19	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
20	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia
21	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
22	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
23	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
26	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
27	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche		
28	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
29	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
30	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387
Coordinatore Prof. L. M. Donini**

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Novembre	2020	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
2	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
3	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia
4	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
5	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
6	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
9	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
10	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiologia
11	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
12	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
13	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387**

Coordinatore Prof. L. M. Donini

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Novembre	2020	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
16	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
17	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Ecologia
18	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	Chimica organica
19	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Inglese	Inglese
20	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
23	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
24	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	
25	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Chimica organica	
26	Gio	Biodiversità alimentari ed Biodiversità alimentari ed ecologia: Botanica Generale	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
27	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
30	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387**

Coordinatore Prof. L. M. Donini

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Dicembre	2020	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
1	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Inglese	Inglese
2	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
3	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Inglese	Inglese
4	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
9	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
10	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Inglese	Inglese
11	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
14	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
15	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Inglese	Inglese
16	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
17	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Inglese	Inglese
18	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
21	Lun			Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Microbiol Agraria	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Chimica della Fermentazione
22	Mar	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Inglese	Inglese

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
 Codice corso 30387**

Coordinatore Prof. L. M. Donini

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Gennaio	2021	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
7	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Inglese	Inglese
8	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
11	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
12	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Inglese	Inglese
13	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
14	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Inglese	Inglese
15	Ven	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
18	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
19	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale
20	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
21	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale
22	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche

**Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere –
Codice corso 30387**

Coordinatore Prof. L. M. Donini

**Orario delle lezioni a.a. 2020-2021 – I anno e II anno – I semestre
AULA D - CU023-E01PR1L078 MEDICINA LEGALE**

Gennaio	2021	09.00-11.00	11.00-13.00	14.00-16.00	16.00-18.00
25	Lun	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale
26	Mar	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
27	Mer	Chimica generale	Chimica Fisica	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche
28	Gio	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Biodiversità alimentari ed ecologia: Zoologia	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi: Sc Merceologiche
29	Ven	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Vegetale	Produzione alimentare e sostenibilità: Qual-alim-Animale	Tecniche Gastronomiche	Tecniche Gastronomiche