

	29	MAR						AN CHIM STRUM	AN CHIM STRUM				
	30	MER			AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	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 DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	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 DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	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 DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	BIOL VEG APPL	BIOL VEG APPL	METOD BIOCH	METOD BIOCH	METOD BIOCH	METOD BIOCH	
	22	GIO	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI	AL FUNZ E PROD DIETI				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 Seppilli