

**Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari**  
**A.A. 2021/2022 - I semestre (20 settembre - 22 dicembre): calendario delle lezioni**

aggiornato al 15/10

*Primo anno*

Insegnamento	Modulo	Docente	Inizio	Lunedì	Aula	Martedì	Aula	Mercoledì	Aula	Giovedì	Aula	Venerdì	Aula
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti		Pasquale Trematerra	20/9	11:30 - 13:30	Pbis			9:30 - 11:30	Pbis				
Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare		Raffaele Coppola	20/9	8:30 - 11:30 14:30 - 17:30	Pbis	8:30 - 11:30 14:30 - 17:30	Pbis						
Tecnologia del latte e derivati		Gianfranco Panfili	21/9			11:30 - 13:30	Pbis	11:30 - 13:30	Pbis	11:30 - 13:30	Pbis		
Inglese tecnico scientifico		Carmine Di Mario	8/10									14:30 - 17:30	Pbis

*Secondo anno*

Insegnamento	Modulo	Docente	Inizio	Lunedì	Aula	Martedì	Aula	Mercoledì	Aula	Giovedì	Aula	Venerdì	Aula
Additivi e contaminanti		Gianfranco Panfili	21/9			14:30 - 16:30	10	9:30 - 11:30	10	9:30 - 11:30	10		
Qualità e certificazione nell'industria alimentare		Alessandra Fratianni	21/9	10:30 - 12:30	11	11:30 - 13:30	10						
Diritto alimentare	Diritto alimentare	Francesco Bruno Domenico Monci	23/9					11:30 - 13:30	1	11:30 - 13:30	1		
	Diritto alimentare e territorio	Francesco Bruno Domenico Monci	23/9					16:30 - 18:30	10	14:30 - 17:30	10		
Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva		Gianfranco Pannella	27/9	14:30 - 17:30	10			14:30 - 16:30	10				

*Insegnamenti a scelta dello studente*

Insegnamento	Modulo	Docente	Inizio	Lunedì	Aula	Martedì	Aula	Mercoledì	Aula	Giovedì	Aula	Venerdì	Aula
Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari		Francesca Cuomo Maria Cristina Messia											
Microbiologia lattiero-casearia		Mariantonietta Succi								15:30-17:30	4		
Microbiologia delle produzioni cerealicole e dolciarie		Elena Sorrentino						14:30-17:30	Pbis	09:30-11:30	Pbis		