



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

AGRARIA Scuola di Agraria

Modifica la pagina Attenzione! Stai per cancellare la pagina: Aggiungi una figlia a questa pagina

Corso di laurea: Tecnologie alimentari - secondo semestre a.a. 2019/20

Primo anno

Secondo anno

Terzo anno

Ubicazione Aule

elenco e descrizioni complete

Aule **A - B - C - D - E - F - G - H - I - L - N - Z1 - Z2 - Z3**, sono ubicate presso la Scuola di Agraria, piazzale delle Cascine, Firenze

Aula **O** è ubicata in via Doninzetti, Firenze

Aule **J - Q - R - S - T1 - T2 - U - V**, Via S. Bonaventura, 13 - Quaracchi - Firenze

Aule **W1 e W2** (laboratorio didattico sperimentale), in via Maragliano n. 77 - Firenze

Spazio reale 1 e 2 - via San Donnino n.4/6 - Campi Bisenzio - FI

N.B.: le lezioni del primo anno si terranno presso la Fondazione Spazio Reale, Via S. Donnino 4/6, Campi Bisenzio

		Primo anno di corso								
		9:00	10:00	11:00	11:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00 18:00
LUN		Economia aziendale	Economia aziendale	Produzione materie prime di origine animale	Produzione materie prime di origine animale		Chimica organica	Chimica organica	Chimica organica	
docente		Marone-Scaramuzzi	Marone-Scaramuzzi	Rapaccini	Rapaccini		Menichetti	Menichetti	Menichetti	
aula		Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2		Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	
MAR				Produzione materie prime di origine animale	Produzione materie prime di origine animale		Produzione materie prime di origine vegetale	Produzione materie prime di origine vegetale		
docente				Rapaccini	Rapaccini		Casini-Pandolfi	Casini-Pandolfi		
aula				Spazio Reale 2	Spazio Reale 2		Spazio Reale 2	Spazio Reale 2		
MER		Produzione materie prime di origine vegetale	Produzione materie prime di origine vegetale	Produzione materie prime di origine animale	Produzione materie prime di origine animale		Chimica organica	Chimica organica	Chimica organica	

docente	Casini-Pandolfi	Casini-Pandolfi	Rapaccini	Rapaccini	Menichetti	Menichetti	Menichetti
aula	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2

GIO	Economia aziendale	Economia aziendale	Produzione materie prime di origine vegetale	Produzione materie prime di origine vegetale
docente	Marone-Scaramuzzi	Marone-Scaramuzzi	Casini-Pandolfi	Casini-Pandolfi
aula	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2

VEN
docente
aula

	Disciplina	CFU	Docente
	CHIMICA ORGANICA	9	Stefano Menichetti
	ECONOMIA AZIENDALE	3	Enrico Marone
	ECONOMIA AZIENDALE	3	Silvia Scaramuzzi
	PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE	9	Stefano Rapaccini
	PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE	6	Paolo Casini
	PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE	3	Camilla Pandolfi

Secondo anno di corso

	8:30	9:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN	Microbiologia generale	Microbiologia generale	Marketing dei prodotti agroalimentari	Marketing dei prodotti agroalimentari			Microbiologia generale	Microbiologia generale			
docente	De Philippis	De Philippis	Contini-Marinelli	Contini-Marinelli			De Philippis	De Philippis			
aula	S	S	S	S			W2	W2			

MAR	Analisi fisica e chimica degli alimenti	Analisi fisica e chimica degli alimenti	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta
docente	Dinnella	Dinnella	Belcari-Capretti	Belcari-Capretti	Belcari-Capretti
aula	S + W2	S + W2	S + W2	S + W2	S + W2

MER	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta	Entomologia merceologica e patologie in post-raccolta
docente	Belcari-Capretti	Belcari-Capretti	Belcari-Capretti
aula	S	S	S

GIO	Micro- biologia generale	Micro- biologia generale	Analisi fisica e chimica degli alimenti	Analisi fisica e chimica degli alimenti	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari	Marketing dei prodotti agroali- mentari	Marketing dei prodotti agroali- mentari
docente	De Philippis	De Philippis	Dinnella	Dinnella	Zanoni	Zanoni	Contini- Marinelli	Contini- Marinelli
aula	T1	T1	T1	T1	H	H	H	H

VEN	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari	Fondamenti di tecnologie alimentari
docente	Zanoni	Zanoni	Zanoni	Zanoni	Zanoni	Zanoni
aula	H	H	E	E	E	E

	Disciplina	CFU	Docente
	ANALISI CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI	6	Caterina Dinnella
	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E PATOLOGIE IN POST-RACCOLTA	6	Antonio Belcari
	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E PATOLOGIE IN POST-RACCOLTA	3	Paolo Capretti
	FONDAMENTI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI	9	Bruno Zanoni
	MICROBIOLOGIA GENERALE	6	Roberto De Philippis
	MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	3	Caterina Contini
	MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	3	Nicola Marinelli

Terzo anno di corso

	8:30	9:30	10:30	11.30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN							Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari		
docente							Rodolfi	Rodolfi	Rodolfi		
aula							H	H	H		

MAR
docente
aula

MER	Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari
docente	Rodolfi	Rodolfi	Rodolfi
aula	W2	W2	W2

GIO	Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari	Microbiologia dei prodotti alimentari
docente	Rodolfi	Rodolfi	Rodolfi
aula	H	H	H

VEN
docente
aula

Disciplina	CFU	Docente
MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI*	9	Liliana Rodolfi

* alternerà le ore in aula alle ore in laboratorio

ultimo aggiornamento: 23-Jan-2020

AGRARIA Scuola di Agraria
© Copyright 2012-2020 Università degli Studi di Firenze - p.iva | cod.fiscale 01279680480