

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

I Anno - II Semestre

Orario 2 - 6 marzo 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Agronomia e produzioni vegetali		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Antonio Berti		Stefano Guercini
9.45-10.30	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Agronomia e produzioni vegetali		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Antonio Berti		Stefano Guercini
10.45-11.30	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Introduzione alle esercitazioni di patologia		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Francesco Quaglio		Stefano Guercini
11.30-12.15	Fisiologia e patologia generale	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Introduzione alle esercitazioni di patologia		Fisiologia e patologia generale
	Paolo Mongillo	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		Paolo Mongillo
12.15-13.00	Fisiologia e patologia generale	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Introduzione alle esercitazioni di patologia		Fisiologia e patologia generale
	Paolo Mongillo	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		Paolo Mongillo
13.00-14.00					
14.00-14.45	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Introduzione alle esercitazioni di patologia		
	Giorgio Marchesini	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		
14.45-15.30	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Introduzione alle esercitazioni di patologia		
	Giorgio Marchesini	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		
15.30-18.00					

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

I Anno - II Semestre

Orario 9 marzo - 15 maggio 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Agronomia e produzioni vegetali (escluso il 13 maggio in cui ci sarà Tecniche e strutture per le produzioni animali)		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Antonio Berti (escluso il 13 maggio in cui ci sarà Stefano Guercini)		Stefano Guercini
9.45-10.30	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Agronomia e produzioni vegetali (escluso il 13 maggio in cui ci sarà Tecniche e strutture per le produzioni animali)		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Antonio Berti (escluso il 13 maggio in cui ci sarà Stefano Guercini)		Stefano Guercini
10.45-11.30	Agronomia e produzioni vegetali	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Fisiologia e patologia generale		Tecniche e strutture per le produzioni animali
	Antonio Berti	Giorgio Marchesini	Luca Bargelloni		Stefano Guercini
11.30-12.15	Fisiologia e patologia generale	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Fisiologia e patologia generale		Fisiologia e patologia generale
	Paolo Mongillo	Paolo Carnier	Luca Bargelloni		Paolo Mongillo
12.15-13.00	Fisiologia e patologia generale	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Fisiologia e patologia generale		Fisiologia e patologia generale
	Paolo Mongillo	Paolo Carnier	Luca Bargelloni		Paolo Mongillo
13.00-14.00					
14.00-14.45	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Esercitazioni di patologia - Sala necroscopie IZS, sede Vicenza		
	Giorgio Marchesini	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		
14.45-15.30	Tecniche e strutture per le produzioni animali	Biologia animale e miglioramento genetico degli animali da reddito	Esercitazioni di patologia - Sala necroscopie IZS, sede Vicenza		
	Giorgio Marchesini	Paolo Carnier	Francesco Quaglio		
15.30-18.00			Esercitazioni di patologia - Sala necroscopie IZS, sede Vicenza		
			Francesco Quaglio		

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Polo universitario di Vicenza, viale Margherita 78
 Aule: lunedì mattina VM3, pomeriggio VM2 - martedì, mercoledì e venerdì VM2
 presso IZS - sede di Vicenza, viale Fiume 87

Esercitazioni

I Anno - II Semestre

Orario 18 - 29 maggio 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45					Tecniche e strutture per le produzioni animali (no lezione il 29 maggio 2015) Stefano Guercini
9.45-10.30	Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale (no questa ora di lezione il 27 maggio 2015) Luca Bargelloni		Tecniche e strutture per le produzioni animali (no lezione il 29 maggio 2015) Stefano Guercini
10.45-11.30	Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Tecniche e strutture per le produzioni animali (no lezione il 29 maggio 2015) Stefano Guercini
11.30-12.15	Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale (no lezione il 29 maggio 2015) Paolo Mongillo
12.15-13.00	Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale Luca Bargelloni		Fisiologia e patologia generale (no lezione il 29 maggio 2015) Paolo Mongillo
13.00-14.00					

Polo universitario di Vicenza, viale Margherita 87

Aule: martedì VM1 - mercoledì Sala 3 - venerdì VM3

Esercitazioni presso Istituto Lampertico, sede viale Sant'Antonino - Vicenza

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Il Anno - II Semestre

Orario 2 marzo - 15 maggio 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Enrico Novelli	Francesca Capolongo		Livio Corain
9.45-10.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Francesca Capolongo	Francesca Capolongo		Livio Corain
10.45-11.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Analisi di laboratorio applicate agli alimenti		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Francesca Capolongo	Enrico Novelli		Livio Corain
11.30-12.15		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Enrico Novelli	Luca Fasolato		Luca Fasolato
12.15-13.00		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio (questa ora erogata solo dal 24 aprile al 22 maggio 2015)
		Enrico Novelli	Luca Fasolato		Luca Fasolato
13.00-14.00					
14.00-18.00			Esercitazioni Istituto Lampertico (dal 11 marzo al 13 maggio 2015 - escluso il 29 aprile 2015)		Esercitazioni Istituto Lampertico (dal 17 aprile al 15 maggio 2015)
			Capolongo, Fasolato, Novelli		Capolongo, Fasolato, Novelli

Polo universitario di Vicenza, viale Margherita 87

Aule: martedì VM1 - mercoledì Sala 3 - venerdì VM3

Esercitazioni presso Istituto Lampertico, sede viale Sant'Antonino - Vicenza

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

II Anno - II Semestre

Orario 18 - 22 maggio 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Enrico Novelli	Francesca Capolongo		Livio Corain
9.45-10.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Francesca Capolongo	Francesca Capolongo		Livio Corain
10.45-11.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Analisi di laboratorio applicate agli alimenti		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Francesca Capolongo	Enrico Novelli		Livio Corain
11.30-12.15		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Enrico Novelli	Luca Fasolato		Luca Fasolato
12.15-13.00		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio (questa ora erogata solo dal 24 aprile al 22 maggio 2015)
		Enrico Novelli	Luca Fasolato		Luca Fasolato
13.00-14.00					
14.00-16.00			Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo (presso laboratorio informatica 1, San Nicola - VI)		
			Francesca Capolongo		

Polo universitario di Vicenza, viale Margherita 87

Aule: martedì VM1 - mercoledì Sala 3 - venerdì VM3

Esercitazioni presso Istituto Lampertico, sede viale Sant'Antonino - Vicenza

C. L. in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Il Anno - II Semestre

Orario 25 - 29 maggio 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-9.45		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Enrico Novelli	Francesca Capolongo		
9.45-10.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo		Principi di ecologia microbica degli alimenti e metodologie per l'analisi del rischio
		Francesca Capolongo	Francesca Capolongo		Livio Corain
10.45-11.30		Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo	Analisi di laboratorio applicate agli alimenti		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti
		Francesca Capolongo	Enrico Novelli		Enrico Novelli
11.30-12.15		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Analisi di laboratorio applicate agli alimenti		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti
		Enrico Novelli	Enrico Novelli		Enrico Novelli
12.15-13.00		Analisi di laboratorio applicate agli alimenti	Analisi di laboratorio applicate agli alimenti		
		Enrico Novelli	Enrico Novelli		
13.00-14.00					
14.00-16.00			Xenobiotici, valutazione del rischio e metodologie di controllo (presso laboratorio informatica 1, San Nicola - VI)		
			Francesca Capolongo		