



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**AGRARIA Scuola di Agraria**

## Corso di laurea: Tecnologie alimentari - primo 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
<b>LUN</b>			Matematica e laboratorio	Matematica e laboratorio	Matematica e laboratorio		Fisica	Fisica	Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica	
<b>docente</b>			Ottaviani	Ottaviani	Ottaviani		Colferai	Colferai	Lelli-Ravera	Lelli-Ravera	
<b>aula</b>			Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2		Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	
<b>MAR</b>		Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica	Fisica	Fisica	Matematica e laboratorio	Matematica e laboratorio	Matematica e laboratorio			
<b>docente</b>		Lelli-Ravera	Lelli-Ravera	Colferai	Colferai	Ottaviani	Ottaviani	Ottaviani			
<b>aula</b>		Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2	Spazio Reale 2			
<b>MER</b>	<b>docente</b>										
	<b>aula</b>										
<b>GIO</b>	<b>docente</b>										
	<b>aula</b>										
<b>VEN</b>		Lingua inglese livello B2, comprensione scritta e orale					Lingua italiana, livello A2-B1 Ore 15.00-18.00				

Ore 10.00-13.00

<b>docente</b>										
<b>aula</b>	F	F	F	F		H	H	H	H	H

	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>	<b>Docente</b>
	Chimica generale e inorganica	5	Moreno Lelli
	Chimica generale e inorganica	1	Enrico Ravera
	Fisica	6	Dimitri Colferai
	Matematica e laboratorio	9	Giorgio Ottaviani

**Nota: Lingua inglese: il corso si tiene il venerdì dal 11 ottobre al 20 dicembre. Dalle 10.00 alle 13.00**

**Lingua italiana: il corso si tiene il venerdì dal 11 ottobre al 20 dicembre dalle 15.00 alle 18.00**

**Entrambi i corsi sono facoltativi e gratuiti**

		<b>Secondo anno di corso</b>										
		<b>8:30</b>	<b>9:30</b>	<b>10:30</b>	<b>11:30</b>	<b>12:30</b>	<b>13:30</b>	<b>14:30</b>	<b>15:30</b>	<b>16:30</b>	<b>17:30</b>	<b>18:30</b>
<b>LUN</b>	<b>docente</b>											
	<b>aula</b>											
<b>MAR</b>	<b>docente</b>											
	<b>aula</b>											
<b>MER</b>		Igiene degli alimenti	Igiene degli alimenti	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare	Chimica analitica	Chimica analitica	Chimica analitica			
<b>docente</b>		Pierozzi	Pierozzi	Cini	Cini	Cini	Traversi	Traversi	Traversi			
<b>aula</b>		T1	T1	T1	T1	T1	T1	T1	T1			
<b>GIO</b>		Igiene degli alimenti	Igiene degli alimenti	Biochimica ed elementi di nutrizione	Biochimica ed elementi di nutrizione	Biochimica ed elementi di nutrizione	Chimica analitica	Chimica analitica	Chimica analitica			
<b>docente</b>		Pierozzi	Pierozzi	Pazzagli-Ranaldi	Pazzagli-Ranaldi	Pazzagli-Ranaldi	Traversi	Traversi	Traversi			
<b>aula</b>		T1	T1	T1	T1	T1	T1	T1	T1			
<b>VEN</b>		Biochimica ed elementi di nutrizione	Biochimica ed elementi di nutrizione	Biochimica ed elementi di nutrizione	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare						
<b>docente</b>		Pazzagli-Ranaldi	Pazzagli-Ranaldi	Pazzagli-Ranaldi	Cini	Cini						
<b>aula</b>		T1	T1	T1	T1	T1						
		<b>Disciplina</b>										
		<b>CFU</b>										
		<b>Docente</b>										
		Biochimica ed elementi di nutrizione										
		7										
		Luigia Pazzagli										
		Biochimica ed elementi di nutrizione										
		2										
		Francesco Ranaldi										
		Chimica analitica										
		9										
		Rita Traversi										

Igiene degli alimenti	6	Costanza Pierozzi
Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare	6	Enrico Cini

**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
<b>LUN</b>	Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti	Processi di produzione degli alimenti	Processi di produzione degli alimenti						
<b>docente</b>	Dinnella-Monteleone	Dinnella-Monteleone	Dinnella-Monteleone	Zanoni-Canuti	Zanoni-Canuti						
<b>aula</b>	H	H	H	H	H						

<b>MAR</b>		Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti						
<b>docente</b>		Dinnella-Monteleone	Dinnella-Monteleone	Dinnella-Monteleone	Dinnella-Monteleone						
<b>aula</b>		laboratorio	laboratorio	laboratorio	laboratorio						

**MER**  
**docente**  
**aula**

**GIO**  
**docente**  
**aula**

<b>VEN</b>				Processi di produzione degli alimenti	Processi di produzione degli alimenti	Processi di produzione degli alimenti	Processi di produzione degli alimenti				
<b>docente</b>				Zanoni-Canuti	Zanoni-Canuti	Zanoni-Canuti	Zanoni-Canuti				
<b>aula</b>				E+H	E+H	E	E				

	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>	<b>Docente</b>
	Analisi sensoriale degli alimenti	3	Caterina Dinnella
	Analisi sensoriale degli alimenti	3	Erminio Monteleone
	Processi di produzione degli alimenti	5	Bruno Zanoni
	Processi di produzione degli alimenti	1	Valentina Canuti

ultimo aggiornamento: 16-Set-2019