

Classe A031 - Scienze degli alimenti CALENDARIO DEFINITIVO CORSI DI AREA DISCIPLINARE

I corsi si svolgeranno presso il **Dipartimento di Farmacia, in Via Domenico Montesano n. 49**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
ORA/DATA	16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025	21/06/2025
15.00-20.00 Aula 7	Didattica di Chimica degli alimenti	Didattica di Chimica degli alimenti	Didattica di Chimica degli alimenti	Didattica di Chimica degli alimenti	Principi di analisi degli alimenti	
9.00- 14.00 Aula 7						Principi di analisi degli alimenti
	23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025	
14.30-17.00 ONLINE	Richiami alla struttura dei composti organici primari di interesse alimentare				Richiami alla struttura dei composti organici primari di interesse alimentare	
14.30-19.30 Aula 6		Trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti	Trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti	Trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti		
	30/06/2025	1/07/2025	2/07/2025	3/07/2025		
14.30-19.30 Aula 7	Metodologie didattiche per la Farmacologia della nutrizione	Metodologie didattiche per la Farmacologia della nutrizione	Metodologie didattiche per la Farmacologia della nutrizione	Metodologie didattiche per la Farmacologia della nutrizione		
	7/07/2025	8/07/2025				
14.30-19.30 Aula 7	Sostanze fisiologicamente attive presenti negli alimenti funzionali	Sostanze fisiologicamente attive presenti negli alimenti funzionali				

INSEGNAMENTO	CODICE DI ACCESSO Teams	LINK DI ACCESSO Teams
Didattica di Chimica degli alimenti	wbret8v	https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3A8fthHZGvzaDkCqJpJ0Z2QxmMPEwnh9ETVm9C065RPHk1%40thread.tacv2/General?groupId=dd3fb83c-169a-490d-8174-dfd7fd91cbfc&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd
Principi di analisi degli alimenti	wbret8v	https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3A8fthHZGvzaDkCqJpJ0Z2QxmMPEwnh9ETVm9C065RPHk1%40thread.tacv2/General?groupId=dd3fb83c-169a-490d-8174-dfd7fd91cbfc&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd
Richiami alla struttura dei composti organici primari di interesse alimentare	26kpcwk	https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3A8EJ0KTMwb4iwp6cAbVZfVxUbEY5aGNiieM2LXXkr53I1%40thread.tacv2/General?groupId=5ae9a76d-85c9-4d3d-a7d5-d6a369571eb1&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd
Trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti	efziz8f	https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3A83WTQXmmLYfOCL-e7mCv_XpOAPxV3EXj4W_CBbRP1iI1%40thread.tacv2/General?groupId=48251af5-d285-4c83-a292-1f09e71ba464&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd
Metodologie didattiche per la Farmacologia della nutrizione	f6oo17i	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3AYfxRsGHLf-Hr0fs0S69IL6NczoHvybQUrvq9gyHS10s1%40thread.tacv2/conversations?groupId=b6f63b71-3961-43eb-b52d-d216eae9e448&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd
Sostanze fisiologicamente attive presenti negli alimenti funzionali	f6oo17i	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3AYfxRsGHLf-Hr0fs0S69IL6NczoHvybQUrvq9gyHS10s1%40thread.tacv2/conversations?groupId=b6f63b71-3961-43eb-b52d-d216eae9e448&tenantId=2fcfe26a-bb62-46b0-b1e3-28f9da0c45fd