



**Università
degli Studi
di Ferrara**

**Dipartimento
di Scienze Chimiche,
Farmaceutiche ed Agrarie**

Corso di Studio in BIOTECNOLOGIE AGRARIE PER LA FILIERA AGROALIMENTARE

Primo anno | SECONDO semestre | a.a. 2023/2024

PERIODO DIDATTICO: 19 febbraio – 31 maggio 2024

Le lezioni dei corsi obbligatori sono erogate in presenza presso Aula Nobel (Mammut, Via Luigi Borsari 46 – Ferrara)

Corso integrato di **BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI E GENOMICA DELLE PIANTE AGRARIE:**

- modulo di **Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate** (Giuseppe Forlani) - 6 cfu, 48 ore di lezioni teoriche
- modulo di **Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture** (Katia Sciuto) - 6 cfu, 40 ore di lezioni teoriche + 12 ore di attività pratica

Corso integrato di **BIOTECNOLOGIE PER IL CONTROLLO DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE:**

- modulo di **Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare** (Simonetta Pancaldi) - 6 cfu, 40 ore di lezioni teoriche + 12 ore di attività pratica
- modulo di **Qualità dei prodotti agro-alimentari** (Nicola Marchetti) - 6 cfu, 48 ore di lezioni teoriche

In questo calendario è presente lo slot orario in cui verranno erogate le lezioni degli insegnamenti a scelta libera attivati dal Corso di Studio per l'acquisizione di crediti di tipo D. Questa specifica tipologia di insegnamenti sarà erogata solo in modalità di lezioni pre-registrate, caricate in Classroom dai docenti titolari:

- **Igiene ed allergologia degli alimenti** (Maria Elena Flacco) – 6 cfu, 36 ore di lezioni teoriche pre-registrate
- **Tracciabilità del prodotto agroalimentare e sua tutela** (Annalisa Maietti) – 6 cfu, 36 ore di lezioni teoriche pre-registrate
- **Agroecosistemi** (Lisa Brancaleoni) – 6 cfu, 36 ore di lezioni teoriche pre-registrate
- **Molecole naturali per la difesa sostenibile delle colture** (Gianni Sacchetti) – 6 cfu, 36 ore di lezioni teoriche pre-registrate
- **Marketing dei prodotti agro-alimentari** – 6 cfu, 36 ore di lezioni teoriche pre-registrate:
 - 18 ore (3 cfu): Mouhcine Tallaki
 - 18 ore (3 cfu): Fulvio Fortezza

Settimana n.1 | 19 - 23 febbraio 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	19 febbraio	20 febbraio	21 febbraio	22 febbraio	23 febbraio
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.2 | 26 febbraio - 1 marzo 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	26 febbraio	27 febbraio	28 febbraio	29 febbraio	1 marzo
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.3 | 4 - 8 marzo 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	4 marzo	5 marzo	6 marzo	7 marzo	8 marzo
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.4 | 11 - 15 marzo 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	11 marzo	12 marzo	13 marzo	14 marzo	15 marzo
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	18 marzo	19 marzo	20 marzo	21 marzo	22 marzo
9.30-13.30			Nella fascia oraria 9.00 - 10.30 di questa data, in Aula 8 al Dipartimento di Matematica (Via Machiavelli 30) si svolge una testimonianza d'aula nell'ambito dell'insegnamento Qualità dei prodotti agro-alimentari (Prof.N.Marchetti), con l'intervento di un relatore esterno		Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Data riservata alla seduta di Proclamazione di laurea – sessione Marzo 2024
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)		
17.00 – 18.00	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)		

Settimana n.6 | 25 - 29 marzo 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	25 marzo	26 marzo	27 marzo	28 marzo	29 marzo
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Sospensione della didattica per festività pasquali	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)		
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)		
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)		

Settimana n.7 | 1 - 5 aprile 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	1 aprile	2 aprile	3 aprile	4 aprile	5 aprile
9.30-13.30	Sospensione della didattica per festività pasquali				Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00					
15.00 – 16.00					
16.00 – 17.00					
17.00 – 18.00					

Settimana n.8 | 8 - 12 aprile 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	8 aprile	9 aprile	10 aprile	11 aprile	12 aprile
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.9 | 15 - 19 aprile 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	15 aprile	16 aprile	17 aprile	18 aprile	19 aprile
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.10 | 22 - 26 aprile 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	22 aprile	23 aprile	24 aprile	25 aprile	26 aprile
9.30-13.30					Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	No lezione	Giorno festivo	Ponte	Giorno festivo	
15.00 – 16.00					
16.00 – 17.00					
17.00 – 18.00					

Settimana n.11 | 29 aprile - 3 maggio 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	29 aprile	30 aprile	1 maggio	2 maggio	3 maggio
9.30-13.30	Data che questo Corso di Studio riserva ad appelli per il recupero di esami del primo semestre non ancora sostenuti o non ancora superati				Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Data che questo Corso di Studio riserva ad appelli per il recupero di esami del primo semestre non ancora sostenuti o non ancora superati		Giorno festivo		
15.00 – 16.00					
16.00 – 17.00					
17.00 – 18.00					

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	6 maggio	7 maggio	8 maggio	9 maggio	10 maggio
Fasce orarie del mattino			<u>9.00-12.00</u> Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi) 1° Laboratorio	<u>8.30 - 12.30</u> <u>AULA B3 Palazzo Manfredini</u> <u>(Via Muratori 9)</u> <u>Seminario obbligatorio:</u> Formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (Elena Bellettini)	Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	14.00 - 18.00 Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto) 1° Esercitazione
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

Settimana n.13 | 13 - 17 maggio 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	13 maggio	14 maggio	15 maggio	16 maggio	17 maggio
Fasce orarie del mattino			Bioteecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi) 2° Laboratorio		Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	14.00 - 18.00 Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto) 2° Esercitazione
15.00 – 16.00	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Biotecnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
16.00 – 17.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	20 maggio	21 maggio	22 maggio	23 maggio	24 maggio
Fascia oraria del mattino	10.00 - 14.00 Biotechnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto) 3° Esercitazione - Primo turno		Biotechnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi) 3° Laboratorio		10.00 - 14.00 Biotechnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto) 3° Esercitazione - Secondo turno
14.00 – 15.00		Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	
15.00 – 16.00		Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	
16.00 – 17.00		Biotechnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotechnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	
17.00 – 18.00		Biotechnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Biotechnologie molecolari per il miglioramento genetico delle colture (Katia Sciuto)	

Settimana n.15 | 27 - 31 maggio 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fasce orarie	27 maggio	28 maggio	29 maggio	30 maggio	31 maggio
9.00-12.00			Biotecnologie microbiche per la filiera agro-alimentare (Simonetta Pancaldi) 4° Laboratorio		Spazio orario riservato ai alle lezioni pre-registrate dei corsi a scelta libera (D)
14.00 – 15.00			Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	
15.00 – 16.00			Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	Fisiologia molecolare dello stress nelle piante coltivate (Giuseppe Forlani)	
16.00 – 17.00			Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	
17.00 – 18.00			Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	Qualità dei prodotti agro-alimentari (Nicola Marchetti)	