

C. L.M. in Scienze e tecnologie alimentari

I Anno - I Semestre

AULA 2PS+20CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	
	Rossetto Luca	Basaglia Marina	Pasini Gabriella	Basaglia Marina	
10-11	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
	Rossetto Luca	Basaglia Marina	Pasini Gabriella	Basaglia Marina	Curioni Andrea
11-12	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Bioteecnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
	Rossetto Luca	Basaglia Marina	Pasini Gabriella	Basaglia Marina	Curioni Andrea
12-13					
13-14	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)			
	Pasini Gabriella	Rossetto Luca			
14-15	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)			Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
	Pasini Gabriella	Rossetto Luca			Curioni Andrea
15-16	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)			Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
	Pasini Gabriella	Rossetto Luca			Curioni Andrea
16-17					
17-18					

C. L.M. in Scienze e tecnologie alimentari

II Anno - I Semestre

AULA 2PS+1SS+20CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10					
10-11					Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
					Curioni Andrea
11-12					Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
					Curioni Andrea
12-13					
13-14			Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 2PS)	Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 1SS)	
			Carletti Paolo	Carletti Paolo	
14-15			Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 2PS)	Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 1SS)	Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
			Carletti Paolo	Carletti Paolo	Curioni Andrea
15-16			Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 2PS)	Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti (Aula 1SS)	Qualità chimica e fisica degli alimenti (Aula 20CG)
			Carletti Paolo	Carletti Paolo	Curioni Andrea
16-17					
17-18					

C. L.M. in Scienze e tecnologie alimentari

AULA 2PS+2SS

I Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10		Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS)			
		Zardetto Stefano			
10-11		Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS)	Qualità dei prodotti animali (Aula 2SS)		
		Zardetto Stefano	Cozzi Giulio		
11-12	Qualità dei prodotti animali (Aula 2PS)	Qualità dei prodotti vegetali (Aula 2PS)	Qualità dei prodotti animali (Aula 2SS)		
	Cozzi Giulio	Ruperti Benedetto	Cozzi Giulio		
12-13	Qualità dei prodotti animali (Aula 2PS)	Qualità dei prodotti vegetali (Aula 2PS)	Qualità dei prodotti animali (Aula 2SS)		
	Cozzi Giulio	Ruperti Benedetto	Cozzi Giulio		
13-14					
14-15	Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS) Inizio lezioni 6 marzo 2017		Qualità dei prodotti vegetali (Aula 2PS)		
	Zardetto Stefano		Ruperti Benedetto		
15-16	Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS) Inizio lezioni 6 marzo 2017		Qualità dei prodotti vegetali (Aula 2PS)		
	Zardetto Stefano		Ruperti Benedetto		
16-17	Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS) Inizio lezioni 6 marzo 2017		Qualità dei prodotti vegetali (Aula 2PS)		
	Zardetto Stefano		Ruperti Benedetto		
17-18	Cultura professionale per l'industria alimentare (Aula 2PS) Inizio lezioni 6 marzo 2017				
	Zardetto Stefano				

Il Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10			Enzimologia applicata (Aula 2P)	Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 2PS)	
			Lante Anna	Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	
10-11			Enzimologia applicata (Aula 2P)	Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 2PS)	
			Lante Anna	Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	
11-12		Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 19CG)	Enzimologia applicata (Aula 2P)	Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 2PS)	
		Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	Lante Anna	Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	
12-13		Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 19CG)	Enzimologia applicata (Aula 2P)	Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari (Aula 2PS)	
		Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	Lante Anna	Alberghini Leonardo/Gianesella Matteo	
13-14					
14-15					
15-16					
16-17					
17-18					