

# C. L. in Scienze e tecnologie alimentari

## I Anno - I Semestre

AULA 18CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica	Biologia	Matematica		
	Santi Saverio	Rampazzo Alessandra	Di Summa Marco		
10-11	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica	Biologia	Matematica		
	Santi Saverio	Rampazzo Alessandra	Di Summa Marco		
11-12	Matematica	Matematica	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica		
	Di Summa Marco	Di Summa Marco	Santi Saverio		
12-13	Matematica	Matematica	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica		
	Di Summa Marco	Di Summa Marco	Santi Saverio		
13-14					
14-15	Biologia	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica	Biologia		
	Rampazzo Alessandra	Santi Saverio	Rampazzo Alessandra		
15-16	Biologia	Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica	Biologia		
	Rampazzo Alessandra	Santi Saverio	Rampazzo Alessandra		
16-17					
17-18					

## C. L. in Scienze e tecnologie alimentari

### II Anno - I Semestre

AULA 18CG+20CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10			Statistica Applicata (Aula 20CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)
			Sartori Cristina	Lante Anna	Lante Anna
10-11			Statistica Applicata (Aula 20CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)
			Sartori Cristina	Lante Anna	Lante Anna
11-12			Statistica Applicata (Aula 20CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)	Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale (Aula 18CG)
			Sartori Cristina	Lante Anna	Lante Anna
12-13					
13-14			Modulo Fondamenti dell'ingegneria dell'industria alimentare (Aula 20CG)	Microbiologia generale (Aula 18CG)	
			Friso Dario	Favaro Lorenzo	
14-15			Modulo Fondamenti dell'ingegneria dell'industria alimentare (Aula 20CG)	Microbiologia generale (Aula 18CG)	
			Friso Dario	Favaro Lorenzo	
15-16			Microbiologia generale (Aula 20CG)	Modulo Fondamenti dell'ingegneria dell'industria alimentare (Aula 18CG)	
			Favaro Lorenzo	Friso Dario	
16-17			Microbiologia generale (Aula 20CG)	Modulo Fondamenti dell'ingegneria dell'industria alimentare (Aula 18CG)	
			Favaro Lorenzo	Friso Dario	
17-18					

## C. L. in Scienze e tecnologie alimentari

### III Anno - I Semestre

AULA 20CG+2P

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10		Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 2P)		Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 2P)	
		Pomarici Eugenio		Pomarici Eugenio	
10-11		Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 2P)		Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 2P)	
		Pomarici Eugenio		Pomarici Eugenio	
11-12	Ispezione degli alimenti (Aula 2P)	Ispezione degli alimenti (Aula 2P)		Ispezione degli alimenti (Aula 2P)	
	Catellani Paolo	Catellani Paolo		Catellani Paolo	
12-13	Ispezione degli alimenti (Aula 2P)	Ispezione degli alimenti (Aula 2P)		Ispezione degli alimenti (Aula 2P)	
	Catellani Paolo	Catellani Paolo		Catellani Paolo	
13-14			Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)		
			Lombardi Angiolella		
14-15	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 20CG)	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)		
	Corich Viviana	Corich Viviana	Lombardi Angiolella		
15-16	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 20CG)	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)		
	Corich Viviana	Corich Viviana	Lombardi Angiolella		
16-17	Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 20CG)	Microbiologia delle fermentazioni (Aula 2P)			
	Pomarici Eugenio	Corich Viviana			
17-18	Economia e gestione delle imprese agroalimentari (Aula 20CG)				
	Pomarici Eugenio				