

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)	Biotechnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Biotechnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	
	Rossetto Luca	Basaglia Marina	Pasini Gabriella	Basaglia Marina	
10-11	Filiere agroalimentari e strategie delle imprese (Aula 2PS)	Biotechnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Biotechnologie 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)	Biotechnologie microbiche alimentari e industriali (Aula 2PS)	Fondamenti di food packaging (Aula 2PS)	Biotechnologie 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					