

I Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10		Tecnologie gastronomiche	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia generale	
		Lante Anna	Lomolino Giovanna	Squartini Andrea	
10-11	Cultura e simbologia dei cibi	Tecnologie gastronomiche	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia generale	
	Scarpi Paolo	Lante Anna	Lomolino Giovanna	Squartini Andrea	
11-12	Cultura e simbologia dei cibi	Cultura e simbologia dei cibi	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia generale	
	Scarpi Paolo	Scarpi Paolo	Lomolino Giovanna	Squartini Andrea	
12-13	Cultura e simbologia dei cibi	Cultura e simbologia dei cibi			
	Scarpi Paolo	Scarpi Paolo			
13-14			Gastronomy and food production: summer school	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	
			De Marchi Massimo	Lomolino Giovanna	
14-15	Tecnologie gastronomiche (aula 21CG)	Biologia generale	Gastronomy and food production: summer school	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	
	Lante Anna	Squartini Andrea	De Marchi Massimo	Lomolino Giovanna	
15-16	Tecnologie gastronomiche (aula 21CG)	Biologia generale			
	Lante Anna	Squartini Andrea			
16-17	Tecnologie gastronomiche (aula 21CG)				
	Lante Anna				
17-18					

Il Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Economia Aziendale (aula 16CG)		Economia Aziendale (aula 2SS)		
	Favotto Francesco/Muraro Giorgia		Favotto Francesco/Muraro Giorgia		
10-11	Economia Aziendale (aula 16CG)		Economia Aziendale (aula 2SS)		
	Favotto Francesco/Muraro Giorgia		Favotto Francesco/Muraro Giorgia		
11-12	Economia Aziendale (aula 16CG)		Economia Aziendale (aula 2SS)		
	Favotto Francesco/Muraro Giorgia		Favotto Francesco/Muraro Giorgia		
12-13					
13-14	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 18CG)	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 4CG)			
	Armellini Stefano	Armellini Stefano			
14-15	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 18CG)	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 4CG)	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 18CG)		
	Armellini Stefano	Armellini Stefano	Armellini Stefano		
15-16		Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 4CG)	Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 18CG)		
		Armellini Stefano	Armellini Stefano		
16-17			Istituzioni di diritto e diritto alimentare (aula 18CG)		
			Armellini Stefano		
17-18					

III Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10					
10-11				Global history of food	Global history of food
				Ciriacono Salvatore	Ciriacono Salvatore
11-12				Global history of food	Global history of food
				Ciriacono Salvatore	Ciriacono Salvatore
12-13				Global history of food	Global history of food
				Ciriacono Salvatore	Ciriacono Salvatore
13-14	Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14		Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14		
	Menini Andrea		Menini Andrea		
14-15	Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14		Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14		
	Menini Andrea		Menini Andrea		
15-16	Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14	Human resources management (aula 2CG)	Business plan (aula 15CG) - le lezioni inizieranno il giorno 05/03/14	Human resources management	
	Menini Andrea	Campagnolo Diego/Chiara Francesca	Menini Andrea	Campagnolo Diego/Chiara Francesca	
16-17		Human resources management (aula 2CG)		Human resources management	
		Campagnolo Diego/Chiara Francesca		Campagnolo Diego/Chiara Francesca	
17-18		Human resources management (aula 2CG)		Human resources management	
		Campagnolo Diego/Chiara Francesca		Campagnolo Diego/Chiara Francesca	