

AULA CONFERENZE INIZIO LEZIONI 6 MARZO

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI I ANNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8:30 9:30	Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)	Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)			Conoscenze informatiche (Prof. Salvatori) (mutuato tra I STA e I VE)
9:30 10:30	Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)	Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)			Conoscenze informatiche (Prof. Salvatori) (mutuato tra I STA e I VE)
10:30 11:30	Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Struttura e funzioni degli organismi animali (Prof. Berardinelli) AULA 5	
11:30 12:30	Biologia Molecolare e Cellulare (Prof. D'Addario)	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Struttura e funzioni degli organismi animali (Prof. Berardinelli) AULA 5	
12:30 13:30	Biologia Molecolare e Cellulare (Prof. D'Addario)	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Statistica (Prof. Ciccarelli) Dal 06/03 al 12/04 Fisica e Fisica tecnica (Prof. De Pasquale) Dal 18/04	Struttura e funzioni degli organismi animali (Prof. Berardinelli) AULA 5	
13:30 14:30					
14:30 15:30		Struttura e funzioni degli organismi animali (Prof. Berardinelli)	Biologia Molecolare e Cellulare (Prof. D'Addario)		
15:30 16:30	Struttura e Funzioni degli organismi vegetali (Olivieri)	Struttura e funzioni degli organismi animali (Prof. Berardinelli)	Biologia Molecolare e Cellulare (Prof. D'Addario)	Struttura e Funzioni degli organismi vegetali (Olivieri) AULA 5	
16:30 17:30	Struttura e Funzioni degli organismi vegetali (Olivieri)		Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)	Struttura e Funzioni degli organismi vegetali (Olivieri) AULA 5	
17:30 18:30			Chimica Organica (Prof. Lo Sterzo) (mutuato tra I STA e I VE)		
18:30 19:30					

AULA 1 INIZIO LEZIONI 6 MARZO
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI II ANNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8:30 9:30			Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)	Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)	
9:30 10:30		Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)	Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	
10:30 11:30		Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)	Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	
11:30 12:30		Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)	Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)		
12:30 13:30		Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)	Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)		
13:30 14:30					
14:30 15:30			Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)	Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)	
15:30 16:30			Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)	
16:30 17:30			Microbiologia Alimentare (Prof. Paparella)	Biochimica degli alimenti (Prof.ssa Barsacchi)	
17:30 18:30			Produzioni Vegetali (Prof. Stagnari)		
18:30 19:30					

AULA 27 INIZIO LEZIONI 6 MARZO
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI III ANNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8:30 9:30		Processi della Tecnologia Alimentare (Prof.ssa Martuscelli) <i>inizio ore 9.00</i>	Igiene e Legislazione casearia - Corso a scelta (Prof.ssa Schirone) Dal 6 marzo al 29 marzo	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare (Prof. Fantini)	
9:30 10:30		Processi della Tecnologia Alimentare (Prof.ssa Martuscelli)	Igiene e Legislazione casearia - Corso a scelta (Prof.ssa Schirone) Dal 6 marzo al 29 marzo	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare (Prof. Fantini)	
10:30 11:30	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà) AULA 1	Processi della Tecnologia Alimentare (Prof.ssa Martuscelli)	Igiene e Legislazione casearia - Corso a scelta (Prof.ssa Schirone) Dal 6 marzo al 29 marzo	Tecnologia dei cereali e derivati - Corso a scelta (Prof.ssa Di Mattia)	
11:30 12:30	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà) AULA 1	Processi della Tecnologia Alimentare (Prof.ssa Martuscelli)	Igiene e Legislazione casearia - Corso a scelta (Prof.ssa Schirone) Dal 6 marzo al 29 marzo Cerealicoltura - Corso a scelta (Prof. Stagnari) Dal 3 aprile al 1 giugno	Tecnologia dei cereali e derivati - Corso a scelta (Prof.ssa Di Mattia) 31 ORE Dal 3 aprile al 1 giugno	
12:30 13:30	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà) AULA 1		Cerealicoltura - Corso a scelta (Prof. Stagnari) Dal 6 marzo Dal 3 aprile al 1 giugno	Tecniche di condizionamento - Corso a scelta (Prof.ssa Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1 giugno	
13:30 14:30				Tecniche di condizionamento - Corso a scelta (Prof.ssa Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1 giugno	
14:30 15:30	Tecnologia dei cereali e derivati - Corso a scelta (Prof.ssa Di Mattia) Dal 3 aprile al 1 giugno AULA 1	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà)	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare (Prof. Fantini)		
15:30 16:30	Tecnologia dei cereali e derivati - Corso a scelta (Prof.ssa Di Mattia) Dal 3 aprile al 1 giugno AULA 1	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà)	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare (Prof. Fantini)		
16:30 17:30	Tecniche di condizionamento - Corso a scelta (Prof.ssa Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1 giugno AULA 1	Macchine ed Impianti agroalimentari (Prof. Rapagnà)	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare (Prof. Fantini)		
17:30 18:30	Tecniche di condizionamento - Corso a scelta (Prof.ssa Neri) (mutuato tra III STA – III VE) Dal 3 aprile al 1 giugno AULA 1				
18:30 19:30					