

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

ORARIO LEZIONI I ANNO

1° semestre dal 30 settembre 2013 al 10 gennaio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **B**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00–10.00	A disposizione per attività seminariali e visite guidate		INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (PROF. MASTROCOLA)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	A disposizione per attività seminariali e visite guidate
10.00–11.00		INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (PROF. MASTROCOLA)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (PROF. MASTROCOLA)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	
11.00–12.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (PROF. MASTROCOLA)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI VEGETALI	
12.00–13.00	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (PROF. MASTROCOLA)	CHIMICA GENERALE E INORGANICA (DOTT.SSA RICCI)	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI VEGETALI	
14.30 – 15.30	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI VEGETALI	
15.30 – 16.30	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA	MATEMATICA E STATISTICA	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI VEGETALI	
16.30 – 17.30	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI ANIMALI			STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI ANIMALI	
17.30 – 18.30	STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI ANIMALI			STR. E FUNZ. ORGAN. AN. E VEGETALI ORGANISMI ANIMALI	

LEZIONI A CARATTERE PRATICO : ulteriori lezioni pratiche fuori della sede si potranno svolgere di regola nelle ore pomeridiane e saranno tempestivamente comunicate

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

ORARIO LEZIONI II ANNO

1° semestre dal 30 settembre 2013 al 10 gennaio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **C**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00–10.00	A disposizione per attività seminariali e visite guidate	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)			OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)
10.00–11.00		CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)
11.00–12.00		CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)
12.00–13.00		CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	CHIMICA ANALITICA (<i>PROF. COMPAGNONE</i>)	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	
14.30 – 15.30	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>DOTT.SSA SERIO</i>)	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>DOTT.SSA SERIO</i>)	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)	
15.30 – 16.30	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>DOTT.SSA SERIO</i>)	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>DOTT.SSA SERIO</i>)	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)	
16.30 – 17.30	PRODUZIONI ANIMALI (<i>PROF. MARTINO</i>)	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>DOTT.SSA SERIO</i>)		OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (<i>PROF. MASTROCOLA</i>)	
17.30 – 18.30					

LEZIONI A CARATTERE PRATICO : ulteriori lezioni pratiche fuori della sede si potranno svolgere di regola nelle ore pomeridiane e saranno tempestivamente comunicate.

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

ORARIO LEZIONI III ANNO

1° semestre dal 30 settembre 2013 al 10 gennaio 2014

Le lezioni si svolgono in aula **D**

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9.00–10.00	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE (PROF. FANTINI)		
10.00–11.00	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE (PROF. FANTINI)	IGIENE E CONTR. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (DOTT.SSA M. SCHIRONE)	
11.00–12.00	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	MACCHINE ED IMP. AGRO-ALIMENTARI (PROF. RAPAGNÀ)	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (DOTT.SSA SERIO)	IGIENE E CONTR. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (DOTT.SSA M. SCHIRONE)	
12.00–13.00		MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (DOTT.SSA SERIO)	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (DOTT.SSA SERIO)	IGIENE E CONTR. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (DOTT.SSA M. SCHIRONE)	
14.30–15.30	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI CHIMICHE (DOTT. DEL CARLO)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI FIS. E SENS. (DOTT. SACCHETTI)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI CHIMICHE (DOTT. DEL CARLO)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI FIS. E SENS. (DOTT. SACCHETTI)	
15.30–16.30	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI CHIMICHE (DOTT. DEL CARLO)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI FIS. E SENS. (DOTT. SACCHETTI)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI CHIMICHE (DOTT. DEL CARLO)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI FIS. E SENS. (DOTT. SACCHETTI)	
16.30–17.30	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI CHIMICHE (DOTT. DEL CARLO)	IGIENE E CONTR. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (DOTT.SSA M. SCHIRONE)	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE (PROF. FANTINI)	ANALISI CHIM., FIS. E SENSORIALI ANALISI FIS. E SENS. (DOTT. SACCHETTI)	
17.30–18.30		IGIENE E CONTR. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (DOTT.SSA M. SCHIRONE)	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE (PROF. FANTINI)	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE (PROF. FANTINI)	

LEZIONI A CARATTERE PRATICO : ulteriori lezioni pratiche fuori della sede si potranno svolgere di regola nelle ore pomeridiane e saranno tempestivamente comunicate