

**Corso di laurea:** SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26) - Triennale

**Curriculum:** Unico - 3 anno

**Date di inizio/fine curriculum:** lunedì 16 febbraio 2015 - venerdì 5 giugno 2015

**Periodo didattico:** Secondo Semestre 2014/2015

**Orario delle lezioni visualizzato:** Secondo semestre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30			<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>
09:30-10:30			<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>MARA LUCISANO</i></p> <p>Ma</p>
10:30-11:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione:</b>  <b>G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 2: packaging)</b>  <b>Edizione: G29-32.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>SARA LIMBO</i></p> <p>Ma</p>	<p><b>Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari</b>  <b>Edizione: G29-180.15.1 FD:</b>  <b>Lezioni</b>  <i>LAURA PIAZZA</i></p> <p>Ma</p>

11:30-12:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i>  Ma</p>	<p><b>Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 2: packaging) Edizione: G29-32.15.1 FD: Lezioni</b>  SARA LIMBO  Ma</p>	<p><b>Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari Edizione: G29-180.15.1 FD: Lezioni</b>  LAURA PIAZZA  Ma</p>
12:30-13:30					
13:30-14:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i>  Ma</p>	<p><b>Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari Edizione: G29-180.15.1 FD: Lezioni</b>  LAURA PIAZZA  Ma</p>	
14:30-15:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i>  Ma</p>	<p><b>Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari Edizione: G29-180.15.1 FD: Lezioni</b>  LAURA PIAZZA  Ma</p>	
15:30-16:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i>  Ma</p>		
16:30-17:30			<p><b>Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni</b>  <i>ANTONELLA PAGLIARINI</i>  Ma</p>		

17:30-18:30					
-------------	--	--	--	--	--

Nome insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati Edizione: G29-37.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	A. PAGLIARINI		G29	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: mercoledì 3 giugno 2015
Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 1: processi) Edizione: G29-32.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	M. LUCISANO		G29	Inizio: mercoledì 18 febbraio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015
Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging (mod. 2: packaging) Edizione: G29-32.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	S. LIMBO		G29	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: giovedì 4 giugno 2015
Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari Edizione: G29-180.15.1 FD: Lezioni	Obbligatorio	L. PIAZZA		G29	Inizio: giovedì 26 febbraio 2015 Fine: venerdì 5 giugno 2015