

Corso di laurea: Food Engineering - Magistrale

Curriculum: Alimentare - 2 anno

Periodo didattico: I Semestre 2012/2013

Orario delle lezioni visualizzato: I Sem. rev.3.32

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		Biochemical reactors/Impianti biochimici Massimo Poletto Aula 106 (DIIn)		Biochemical reactors/Impianti biochimici Massimo Poletto Aula 129 (ing)	
09:30-10:30		Biochemical reactors/Impianti biochimici Massimo Poletto Aula 106 (DIIn)	Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim. Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula Multimediale 118 (DIIn)	Biochemical reactors/Impianti biochimici Massimo Poletto Aula 129 (ing)	
10:30-11:30		Biochemical reactors/Impianti biochimici Massimo Poletto Aula 106 (DIIn)	Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim. Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula Multimediale 118 (DIIn)	Food process design/Impianti dell'industria alimentare II Francesco Donsi / Giovanna Ferrari Aula 129 (ing)	
11:30-12:30		Food process design/Impianti dell'industria alimentare II Francesco Donsi / Giovanna Ferrari Aula 106 (DIIn)	Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim. Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula Multimediale 118 (DIIn)	Food process design/Impianti dell'industria alimentare II Francesco Donsi / Giovanna Ferrari Aula 129 (ing)	Seminari Aziendali Aula 126 (ing)
12:30-13:30	refrigeration Cycles/Tecnica del freddo Ciro Aprea Aula 107 (ing)	Food process design/Impianti dell'industria alimentare II Francesco Donsi / Giovanna Ferrari Aula 106 (DIIn)		Food process design/Impianti dell'industria alimentare II Francesco Donsi / Giovanna Ferrari Aula 129 (ing)	Seminari Aziendali Aula 126 (ing)
13:30-14:30	refrigeration Cycles/Tecnica del freddo Ciro Aprea Aula 107 (ing)		Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 23 (ing)		Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula N (ing)
14:30-15:30	refrigeration Cycles/Tecnica del freddo Ciro Aprea Aula 107 (ing)		Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 23 (ing)		Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula N (ing)
15:30-16:30	Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 133 (ing)				Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula N (ing)

<p>16:30-17:30</p>	<p>Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 133 (ing)</p>				<p>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim. Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 137 (ing)</p>
<p>17:30-18:30</p>	<p>Advances in unit operations/Impianti chimici II Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 133 (ing)</p>				<p>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim. Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 137 (ing)</p>