

**Corso di laurea:** Food Engineering - Magistrale

**Curriculum:** Alimentare - 2 anno

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

**Orario delle lezioni visualizzato:** I SEM. rev-3.3

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30		<p><b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222</p> <p>Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo</p> <p>Aula 136 (ing)</p>			<p><b>Biochemical reactors/Impianti biochimici</b> 06228 / 06222</p> <p>Massimo Poletto</p> <p>Aula 106 (DIIn)</p>
09:30-10:30		<p><b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222</p> <p>Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo</p> <p>Aula 136 (ing)</p>			<p><b>Biochemical reactors/Impianti biochimici</b> 06228 / 06222</p> <p>Massimo Poletto</p> <p>Aula 106 (DIIn)</p>
10:30-11:30		<p><b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222</p> <p>Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo</p> <p>Aula 136 (ing)</p>		<p><b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222</p> <p>Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo</p> <p>Aula 133 (ing)</p>	<p><b>Biochemical reactors/Impianti biochimici</b> 06228 / 06222</p> <p>Massimo Poletto</p> <p>Aula 106 (DIIn)</p>
11:30-12:30		<p><b>Food process design I/ Impianti dell'industria alimentare II</b> 06228</p> <p>Ciro Aprea</p> <p>Aula 119 (DIIn)</p>		<p><b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222</p> <p>Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo</p> <p>Aula 133 (ing)</p>	<p><b>Seminari Aziendali</b> 06228 / 06222 / 06122 [e altri 9]</p> <p>Aula 126 (ing)</p>

12:30-13:30		<b>Food process design I/ Impianti dell'industria alimentare II</b> 06228 Ciro Aprea Aula 119 (DIIn)		<b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222 Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 133 (ing)	<b>Seminari Aziendali</b> 06228 / 06222 / 06122 [e altri 9]  Aula 126 (ing)
13:30-14:30	<b>Biochemical reactors/Impianti biochimici</b> 06228 / 06222 Massimo Poletto Aula 21 (ing)	<b>Food process design I/ Impianti dell'industria alimentare II</b> 06228 Ciro Aprea Aula 119 (DIIn)	<b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222 Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 22 (ing)		
14:30-15:30	<b>Biochemical reactors/Impianti biochimici</b> 06228 / 06222 Massimo Poletto Aula 21 (ing)		<b>Advances in unit operations/Impianti chimici II</b> 06228 / 06222 Iolanda De Marco / Ernesto Reverchon / Libero Sesti Osseo Aula 22 (ing)		
15:30-16:30	<b>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.</b> 06228 Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 119 (DIIn)		<b>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.</b> 06228 Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 137 (ing)		
16:30-17:30	<b>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.</b> 06228 Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 119 (DIIn)		<b>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.</b> 06228 Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 137 (ing)		

17:30-18:30	<b>Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.</b> 06228 Michele Miccio / Gianpiero Pataro Aula 119 (DIIn)				
-------------	---	--	--	--	--

Nome insegnamento	Codice insegnamento	Tipo insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza
Advances in unit operations/Impianti chimici II	0622800007	Obbligatorio	I. De Marco, E. Reverchon, L. Sesti Osseo	
Biochemical reactors/Impianti biochimici	0620200007	Obbligatorio	M. Poletto	
Food process design I/ Impianti dell'industria alimentare II	Imp ind Alim II _I sem	Obbligatorio	C. Aprea	
Mathematical modeling of processes in food industries /Modellistica matematica proc. ind. alim.	0622800009	Obbligatorio	M. Miccio, G. Pataro	
Seminari Aziendali	Sem Az	Obbligatorio		