

C. L. in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

I Anno - I Semestre

AULA 11CG+15CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10		Informatica applicata (Aula 11CG)	Informatica applicata (Aula 11CG)	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione (Aula 15CG)	
		Penasa Mauro	Penasa Mauro	Gasparini Danilo	
10-11		Informatica applicata (Aula 11CG)	Informatica applicata (Aula 11CG)	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione (Aula 15CG)	
		Penasa Mauro	Penasa Mauro	Gasparini Danilo	
11-12	Chimica applicata (Aula 11CG)	Chimica applicata (Aula 11CG)	Chimica applicata (Aula 11CG)	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione (Aula 15CG)	
	Marotta Ester/Carraro Mauro	Marotta Ester/Carraro Mauro	Marotta Ester/Carraro Mauro	Gasparini Danilo	
12-13	Chimica applicata (Aula 11CG)	Chimica applicata (Aula 11CG)	Chimica applicata (Aula 11CG)		
	Marotta Ester/Carraro Mauro	Marotta Ester/Carraro Mauro	Marotta Ester/Carraro Mauro		
13-14					
14-15	Matematica (Aula 11CG)		Matematica (Aula 11CG)		
	Guzzo Massimiliano		Guzzo Massimiliano		
15-16	Matematica (Aula 11CG)		Matematica (Aula 11CG)		
	Guzzo Massimiliano		Guzzo Massimiliano		
16-17	Matematica (Aula 11CG)		Matematica (Aula 11CG)		
	Guzzo Massimiliano		Guzzo Massimiliano		
17-18					

C. L. in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

II Anno - I Semestre

AULA 16CG

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Alimenti di origine Vegetale		Alimenti di origine Animale	Alimenti di origine Vegetale	Alimenti di origine Animale
	Sambo Paolo		Gallo Luigi	Sambo Paolo	Gallo Luigi
10-11	Alimenti di origine Vegetale		Alimenti di origine Animale	Alimenti di origine Vegetale	Alimenti di origine Animale
	Sambo Paolo		Gallo Luigi	Sambo Paolo	Gallo Luigi
11-12	Alimenti di origine Vegetale	Microbiologia degli alimenti	Alimenti di origine Animale	Alimenti di origine Vegetale	Alimenti di origine Animale
	Sambo Paolo	Giacomini Alessio	Gallo Luigi	Sambo Paolo	Gallo Luigi
12-13		Microbiologia degli alimenti			
		Giacomini Alessio			
13-14	Ispezione degli alimenti		Valutazione nutrizionale degli alimenti	Valutazione nutrizionale degli alimenti	
	Giaccone Valerio		Tagliapietra Franco	Tagliapietra Franco	
14-15	Ispezione degli alimenti	Ispezione degli alimenti	Valutazione nutrizionale degli alimenti	Valutazione nutrizionale degli alimenti	
	Giaccone Valerio	Giaccone Valerio	Tagliapietra Franco	Tagliapietra Franco	
15-16	Microbiologia degli alimenti	Ispezione degli alimenti	Valutazione nutrizionale degli alimenti	Valutazione nutrizionale degli alimenti	
	Giacomini Alessio	Giaccone Valerio	Tagliapietra Franco	Tagliapietra Franco	
16-17	Microbiologia degli alimenti				
	Giacomini Alessio				
17-18					

C. L. in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

III Anno - I Semestre

AULA 3CG+11CG+15CG+2MV

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10			Global history of food (Aula 14P)	Marketing (Aula 11P)	
			Celetti David	Vianello Antonio	
10-11	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)	Global history of food (Aula 14P)	Marketing (Aula 11P)	
	Bittante Giovanni	Bittante Giovanni	Celetti David	Vianello Antonio	
11-12	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)		Marketing (Aula 11P)	
	Bittante Giovanni	Bittante Giovanni		Vianello Antonio	
12-13	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)	Italian food, cuisine and diets (Aula 15CG)		Marketing (Aula 11P)	
	Bittante Giovanni	Bittante Giovanni		Vianello Antonio	
13-14					
14-15	Global history of food (Aula 2MV)	Business plan (Aula 2MV)	Business plan (Aula 4CG)		
	Celetti David	Menini Andrea	Menini Andrea		
15-16	Global history of food (Aula 2MV)	Business plan (Aula 2MV)	Business plan (Aula 4CG)		
	Celetti David	Menini Andrea	Menini Andrea		
16-17					
17-18					

I Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Tecnologie eno-gastronomiche	Tecnologie eno-gastronomiche	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia Applicata	
	Lante Anna/Crapisi Antonella	Lante Anna/Crapisi Antonella	Lomolino Giovanna	Stevanato Piergiorgio	
10-11	Cultura e simbologia dei cibi	Tecnologie eno-gastronomiche	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia Applicata	
	Scarpi Paolo	Lante Anna/Crapisi Antonella	Lomolino Giovanna	Stevanato Piergiorgio	
11-12	Cultura e simbologia dei cibi	Cultura e simbologia dei cibi	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	Biologia Applicata	
	Scarpi Paolo	Scarpi Paolo	Lomolino Giovanna	Stevanato Piergiorgio	
12-13	Cultura e simbologia dei cibi	Cultura e simbologia dei cibi			
	Scarpi Paolo	Scarpi Paolo			
13-14			Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	
			De Marchi Massimo	Lomolino Giovanna	
14-15	Tecnologie eno-gastronomiche	Biologia Applicata	Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica	
	Lante Anna/Crapisi Antonella	Stevanato Piergiorgio	De Marchi Massimo	Lomolino Giovanna	
15-16	Tecnologie eno-gastronomiche	Biologia Applicata	Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	
	Lante Anna/Crapisi Antonella	Stevanato Piergiorgio	De Marchi Massimo	De Marchi Massimo	
16-17	Tecnologie eno-gastronomiche			Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	
	Lante Anna/Crapisi Antonella			De Marchi Massimo	
17-18				Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale	
				De Marchi Massimo	

Il Anno - Il Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Economia Aziendale	Economia Aziendale		Istituzioni di economia politica	
	Favotto Francesco	Favotto Francesco		Solari Stefano	
10-11	Economia Aziendale	Economia Aziendale		Istituzioni di economia politica	
	Favotto Francesco	Favotto Francesco		Solari Stefano	
11-12	Economia Aziendale	Economia Aziendale		Istituzioni di economia politica	
	Favotto Francesco	Favotto Francesco		Solari Stefano	
12-13					
13-14	Istituzioni di economia politica	Istituzioni di diritto e diritto alimentare	Istituzioni di diritto e diritto alimentare		
	Solari Stefano	Armellini Stefano	Armellini Stefano		
14-15	Istituzioni di economia politica	Istituzioni di diritto e diritto alimentare	Istituzioni di diritto e diritto alimentare		
	Solari Stefano	Armellini Stefano	Armellini Stefano		
15-16	Istituzioni di economia politica		Istituzioni di diritto e diritto alimentare		
	Solari Stefano		Armellini Stefano		
16-17					
17-18					

III Anno - II Semestre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9-10	Human resources management (Aula 11CG)		Human resources management (Aula 2CG)		
	Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		
10-11	Human resources management (Aula 11CG)		Human resources management (Aula 2CG)		INGLESE (Aula 1CG) Corso livello B2 preparatorio per l'accesso alle lauree magistrali in inglese
	Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		
11-12	Human resources management (Aula 11CG)		Human resources management (Aula 2CG)		INGLESE (Aula 1CG) Corso livello B2 preparatorio per l'accesso alle lauree magistrali in inglese
	Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		Tognazzo Alessandra/Chiara Francesca/Gubitta Paolo		
12-13					INGLESE (Aula 1CG) Corso livello B2 preparatorio per l'accesso alle lauree magistrali in inglese
13-14					
14-15					
15-16					
16-17	Anthropology of food (Aula 12CG) inizio lezioni il 6 marzo 2017	Anthropology of food (Aula 12CG) inizio lezioni il 6 marzo 2017			
	Zago Michela	Zago Michela			
17-18	Anthropology of food (Aula 12CG) inizio lezioni il 6 marzo 2017	Anthropology of food (Aula 12CG) inizio lezioni il 6 marzo 2017			
	Zago Michela	Zago Michela			