

Corso di Laurea in “Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere”

Presidente CAD – Prof. S. Migliaccio

Vice Presidente CAD – Prof. A. Ruggeri

Calendario esami a.a. 2025-2026 Cod. 33565

I ANNO: I SEMESTRE

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Chimica (Saladino R)	Martedì 10 Venerdì 27	Mercoledì 10 Mercoledì 24	Mercoledì 15	Giovedì 10 Venerdì 25	Martedì 09/02
Produzione agroalimentare e sostenibilità (Vitali A)	Mercoledì 04 Venerdì 20	Martedì 09 Giovedì 25	Martedì 21	Martedì 01 Giovedì 17	Martedì 02/02 Giovedì 18/02
Lingua inglese (Boyarkina I)	Giovedì 05 Venerdì 20	Giovedì 04 Venerdì 19	Venerdì 17	Venerdì 18	Venerdì 19/02
Stage I (Manetti C)	Giovedì 05 Venerdì 20	Giovedì 11	Giovedì 16	Mercoledì 09	Giovedì 28/01 Giovedì 18/02

I ANNO: II SEMESTRE

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche (Di Vincenzo F)	Martedì 24	Venerdì 19	Lunedì 06 Lunedì 20	Lunedì 07 Lunedì 21	Mercoledì 04/02 Mercoledì 18/02
Storia e geografia dell'alimentazione (Staniscia B)	Martedì 03 venerdì 27	Mercoledì 03	Giovedì 16 Giovedì 30	Mercoledì 02 Giovedì 24	Lunedì 01/02 Venerdì 26/02
Stage II (Di Vincenzo F)	Martedì 24	Venerdì 19	Lunedì 06 Lunedì 20	Lunedì 07 Lunedì 21	Mercoledì 04/02 Mercoledì 18/02

II ANNO: I SEMESTRE

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Tecniche e tecnologie gastronomiche (Cimini A)	Martedì 03 Martedì 17	Martedì 16 Lunedì 29	Giovedì 16	Venerdì 11 Mercoledì 30	Lunedì 01/02 Lunedì 22/02
Biodiversità alimentari ed ecologia (Fattorini L)	Giovedì 05 Venerdì 20	Giovedì 18	Giovedì 09 Giovedì 23	Lunedì 14 Lunedì 28	Giovedì 04 Venerdì 19
Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari (Ruggieri R)	Lunedì 02 Lunedì 23	Martedì 09 Martedì 23	Martedì 07	Martedì 15 Martedì 29	Martedì 02 Martedì 23
Stage III (Ruzzi M)	Martedì 03 Martedì 17	Venerdì 12 Venerdì 26	Venerdì 17	Giovedì 10 Lunedì 28	Venerdì 05 Venerdì 26
Lab Analisi sensoriale (De Santis D)	Martedì 03 Martedì 17	Mercoledì 03 Mercoledì 17	Venerdì 03 Mercoledì 22	Martedì 15	Venerdì 05 Venerdì 19
Lab Chimica fisica e preparazioni alimentari (Salvo A)	Venerdì 06 Venerdì 20	Lunedì 08 Lunedì 29	Venerdì 10	Lunedì 07 Martedì 29	Giovedì 25

II ANNO: II

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Chimica degli Alimenti e delle trasformazioni gastronomiche (Mazzoni C)	Venerdì 06 Venerdì 27	Mercoledì 10 Mercoledì 24	Martedì 21	Martedì 22	Venerdì 05/02
Scienza dell'alimentazione (Giusti AM)	Giovedì 05 Giovedì 19	Giovedì 11 Giovedì 25	Mercoledì 15	Mercoledì 09 Mercoledì 30	Martedì 09/02 Giovedì 25/02
Stage IV (Mannina L)	Mercoledì 04 Mercoledì 18	Martedì 09 Martedì 23	Giovedì 16	Martedì 08 Martedì 29	Giovedì 04/02 Giovedì 25/02
Lab biotecnologie per i prodotti fermentati (Ruzzi M)	Martedì 03 Martedì 17	Venerdì 12 Venerdì 26	Venerdì 17	Giovedì 10 Lunedì 28	Venerdì 05/02 Venerdì 26/02
Lab tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino (Poggiogalle E)	Venerdì 06 Venerdì 20	Martedì 02 Martedì 16	Mercoledì 08	Lunedì 14 Lunedì 28	Lunedì 08/02 Lunedì 22/02

III ANNO: I SEMESTRE

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione (Faggiano A)	Lunedì 02 Giovedì 19	Giovedì 04 Giovedì 18	Lunedì 06	Giovedì 03 Giovedì 17	Lunedì 18/01
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico (Gavrila M)	Martedì 03 Martedì 17	Lunedì 08 Martedì 23	Martedì 07	Venerdì 11 Venerdì 25	Lunedì 01/02 Martedì 16/02
Stage V (Migliaccio S)	Giovedì 05 Giovedì 19	Giovedì 04 Giovedì 18	Giovedì 02	Giovedì 03 Giovedì 17	Venerdì 05/02 Venerdì 19/02
Lab sicurezza alimentare (Longhi C)	Martedì 10	Martedì 09 Martedì 23	Martedì 07	Martedì 08 Martedì 29	Martedì 09/02

III ANNO: II SEMESTRE

Corso Integrato e Coordinatori di Corso	FEBBRAIO 2026	GIUGNO 2026	LUGLIO 2026	SETTEMBRE 2026	GENNAIO/ FEBBRAIO 2027
Analisi sensoriale degli alimenti (Betti V)	Giovedì 05 Giovedì 19	Giovedì 04 Giovedì 25	Giovedì 09	Giovedì 03 Giovedì 17	Giovedì 04/02
Educazione formazione e diritto in ambito alimentare (Migliaccio S)	Giovedì 05 Giovedì 19	Giovedì 04 Giovedì 18	Giovedì 02	Giovedì 03 Giovedì 17	Venerdì 05/02 Venerdì 19/02
Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica (Bartoli C)	Martedì 03 Mercoledì 25	Lunedì 15 giugno Martedì 30 giugno	Lunedì 20 luglio	Venerdì 04 Venerdì 18	Mercoledì 03/02 Giovedì 25/02
Stage VI (De Santis D)	Martedì 03 Martedì 17	Mercoledì 03 Mercoledì 17	Venerdì 03 Mercoledì 22	Martedì 15	Venerdì 05/02 Venerdì 19/02
Lab qualità e certificazione dei prodotti alimentari (Ruggieri R)	Lunedì 02 Lunedì 23	Martedì 09 Martedì 23	Martedì 07	Martedì 15 Martedì 29	Martedì 02/02 Martedì 23/02