

Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

Presidente CAD – Prof. Silvia Migliaccio

Vice-Presidente CAD - Prof. Alessandro Ruggieri

codice 33565

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 – I anno – II semestre – inizio lezioni dal 01/03/2026

Aula E- EX Officine Ortopediche CU035 –E01PTEL013 orario 08-14 –Vacanze pasquali dal 02 al 07 aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-11.00	Statistica A Spagnoli 4 CFU Dal 02/03 al 27/04 (8 lezioni)	Statistica A Spagnoli 4 CFU Dal 03/03 al 28/04 (8 lezioni)	Occupata		Geografia economico-politica (M Brogna) (3 CFU) Dal 06/03 al 05/06 (12 lezioni)
11.00-13.00	Occupata	Occupata	Occupata	Occupata	Geografia dell'alimentazione e della gastronomia * (B Staniscia) (3 CFU) Dal 06/03 al 05/06 (12 lezioni)
13.00-14.00					
14.00-16.00	Storia antica di alimentazione e gastronomia (GM Annoscia) 3 CFU Dal 02/03 al 25/05 (12 lezioni)	Storia contemporanea di alimentazione e gastronomia (T Tramontozzi) 2 CFU Dal 03 al 24/03 (4 lezioni)	Antropologia * (F Di Vincenzo) 7 CFU Dal 04/03 al 03/06 (14 lezioni)	Antropologia * (F Di Vincenzo) 7 CFU Dal 05/03 al 04/06 (13 lezioni)	
16.00-18.00					
18.00-20.00					

* Prof. Di Vincenzo: le lezioni del 3 e 4 gennaio termineranno alle 17

* Prof.ssa Staniscia: ha prenotato l'aula – orario 13-14 – nelle seguenti giornate: 20 e 27 marzo / 10 e 17 aprile / 22 e 29 maggio per eventuali recuperi

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 – Il anno – Il semestre

Aula E- EX Officine Ortopediche CU035- E01PTEL013 - orario 14-20 - Vacanze pasquali dal 02 al 07 aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-11.00	Occupata	Occupata	Chimica degli alimenti (S Cesa) (6 CFU) * Dal 04/03 al 20/05 (12 lezioni)		Occupata
11.00-13.00	Chimica degli alimenti (S Cesa) (6 CFU) dal 02/03 al 25/05 (12 lezioni)	Scienze tecniche dietetiche applicate (C Iacobini) (3 CFU) Dal 03/03 al 26/05 (12 lezioni)	Biochimica (AM Giusti) (3 CFU) dal 04/03 al 20/05 (12 lezioni)	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (C Mazzoni) (3 CFU) Dal 05/03 al 28/05 (12 lezioni)	Occupata
13.00-14.00					
14.00-16.00	Occupata	Occupata	Occupata	Occupata	
16.00-18.00					
18.00-20.00					

***Prof.ssa Cesa: prenotata aula anche per il 27 maggio per eventuale recupero**

Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati - (M Ruzzi) 2 CFU - Gruppo opzionale - sede Viterbo

Laboratorio Tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino - (E Poggiogalle) 1 CFU - Gruppo opzionale

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 – III anno – II semestre

Aula C1 – edificio di Igiene – CU015 – E01PS1L054 - orario 8-14 - Vacanze pasquali dal 02 al 07 aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08.00-09.00			08.00-11.00		
9.00-11.00	Principi di industrie alimentari (M Modesti) 6 CFU dal 02/03 al 11/05 (10 lezioni)	Etica della comunicazione in ambito gastronomico Gruppo Opzionale (D Garritano) -3 CFU Dal 03/03 al 26/05 (12 lezioni)	Diritto in ambito agroalimentare (docente da definire) 4 CFU dal 04/03 al 13/05 (10 lezioni)	Ristorazione collettiva (S Migliaccio) 4 CFU Dal 05/03 30/04 (8 lezioni)	09.00-12.00 Marketing e organizzazione aziendale Gruppo Opzionale (C Bartoli) 4 CFU Dal 06/03 al 29/05 (12 lezioni)
11.00-13.00	Principi di industrie alimentari (M Modesti) 6 CFU dal 02/03 al 11/05 (10 lezioni)	Sociologia dei processi culturali e comunicativi Gruppo Opzionale (D Garritano) 3 CFU Dal 03/03 al 26/05 (12 lezioni)	11.00-14.00 Educazione e formazione in ambito alimentare (T Palombi) 4 CFU Dal 04/03 al 13/05 (10 lezioni)	Psicobiologia e psicologia dell'alimentazione (V Betti) 3 CFU Dal 05/03 al 28/05 (12 lezioni)	12.00-14.00 Ristorazione collettiva (S Migliaccio) 4 CFU Dal 06/03 08/05 (8 lezioni)
13.00-14.00					

Laboratorio di qualità e certificazioni alimentari - (R. Ruggieri) 2 CFU - Gruppo opzionale