

TABELLA DOCENTI A.A. 2025-2026 - Cod. 33565

Didattica erogata

	CFU						Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: esame o laboratorio	
	Attività formative										
	Attività di base	Attività caratterizzante	Attività affini o integrative	A scelta dello studente *	Per stage e tirocini	CFU totali					
I anno - I semestre											
Chimica						13	Esame		Saladino Raffaele		
CHEM-02/A Chimica fisica	5							Manetti Cesare			
CHEM-03/A Chimica generale	4							Zazza Costantino			
CHEM-05/A Chimica organica	4							Saladino Roberto			
Produzione agroalimentare e sostenibilità						12	Esame		Vitali Andrea		
AGR-02/A; AGRI-03/A; AGRI-02/B Qualità e sicurezza alimentazione vegetale		6						Muleo Rosario Colla Giuseppe Radicetti Emanuele			
AGRI-09/C Qualità e sicurezza alimentazione animale		6						Vitali Andrea			
Per la conoscenza di una lingua straniera						6	Esame	Boyarkina Iren	Boyarkina Iren		
STAGE I					2	2		Manetti Cesare	Manetti Cesare		
I anno – II semestre											
Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche						11	Esame		Di Vincenzo Fabio		
BIOS-03/B Antropologia	7							Di Vincenzo Fabio			
MEDS-24/A Statistica	4							Spagnoli Alessandra			
Storia e geografia dell'alimentazione						11	Esame		Staniscia Barbara		
GEOG-01/A Geografia alimentazione e geografia	3							Staniscia Barbara			
GEOG-01/B Geografia economico politica	3							Brogna Marco			
HIST-01/A Storia antica alimentazione	3							Annoscia Giorgia Maria			
HIST-03/A Storia contemporanea alimentazione		2						Tramontozzi Tiberio			
STAGE II					2	2		Di Vincenzo Fabio	Fabio Di Vincenzo		
TOTALE CFU I ANNO 54											



II anno – I semestre										
Tecniche e tecnologie gastronomiche						6	Esame		Cimini Alessio	
AGRI-07/A Tecniche e tecnologie gastronomiche		6						Cimini Alessio		
Biodiversità alimentari ed ecologia						9	Esame		Fattorini Laura	
BIOS-01/A Qualità della produzione alimenti origine vegetale			3					Fattorini Laura		
BIOS-03/A	3							Valenza Stefania		
BIOS-05/A Ecosistema e biodiversità applicate al settore agroalimentare	3							Valenza Stefania		
Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari						14	Esame		Ruggieri Roberto	
MEDS-03/A Microbiologia e microb clinica			2					Longhi Catia		
CHEM-07/C Microbiologia alimenti		6						Luziatelli Francesca		
ECON-10/A Gestione qualità e sostenibilità			5					Ruggieri Roberto		
MVET-03/B Parassitologia		1						Cavallero Serena		
A scelta dello studente				12		12	Esame			
STAGE III					3	3		Ruzzi Maurizio	Ruzzi Maurizio	
Laboratorio di analisi sensoriale				2		2		De Santis Diana	De Santis Diana	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
Laboratorio di chimica fisica delle preparazioni alimentari				1		1		Salvo Andrea	Salvo Andrea	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
II anno – II semestre										
Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche						9	Esame		Mazzoni Cristina	
CHEM-07/B Chimica alimenti		6						Cesa Stefania		
CHEM-07/C Chimica e biotecnologie fermentazioni			3					Mazzoni Cristina		
Scienza dell'alimentazione						6	Esame		Giusti Anna Maria	
MEDS-08/C Sc tecniche e dietetiche applicate		3						Iacobini Carla		
BIOS-07/A Biochimica		3						Giusti Anna Maria		
STAGE IV					4	4		Mannina Luisa	Mannina Luisa	



Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati				2		2		Ruzzi Maurizio	Ruzzi Maurizio	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriali
Laboratorio di tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione di vino				1		1		Poggiogalle Eleonora	Poggiogalle Eleonora	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriali
TOTALE CFU II ANNO 63										
III anno – I semestre										
Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione						15	Esame		Faggiano Antongiulio	
MEDS-05/A Medicina interna			3					Muscaritoli Maurizio Gigante Antonietta		
MEDS-10/A Gastroenterologia			3					Ridola Lorenzo		
MEDS-08/A Endocrinologia			3					Faggiano Antongiulio		
MEDS-16/A Mal.odontostomatol.			3					Polimeni Antonella		
MEDS-20/A Pediatria			3					Rossi Paolo		
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico				10		10	Esame		Gavrila Mihaela	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
PEMM-01/B Cinema, fotografia e tv in campo gastronomico		3						Cantore Francesca		
GSPS-06/A Comunicazione in ambito gastronomico		3						Gavrila Mihaela		
ECON-06/A Economia in ambito agroalimentare e gastr.		4						Ricci Federica		
Comunicazione e marketing della cultura alimentare				10		10	Esame		Bartoli Chiara	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
GSPS-06/A		3						Garritano Daniele GSPS-06/A		
PEMM-01/B		3						Garritano Daniele PEMM-01/B		
ECON-07/A Marketing e organizz. Aziendale		4						Bartoli Chiara		
STAGE V					3	3		Migliaccio Silvia	Migliaccio Silvia	
Laboratorio per la sicurezza alimentare				2		2		Longhi Catia Cavallero Serena	Longhi Catia	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
III anno – II semestre										
Analisi sensoriale degli alimenti						9	Esame		Betti Viviana	
AGRI-07/A Analisi sensoriale		6						Modesti Margherita		
PSIC-01/B Psicobiol.e psicologia alimentazione		3						Betti Viviana		



Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare						12	Esame		Migliaccio Silvia	
GIUR-03/B Diritto ambito alimentare		4						Maria Ambrosio		
PSIC-01/C Educazione e form. In ambito alimentare			4					Palombi Tommaso		
MEDSC-08/C Ristorazione collettiva		4						Migliaccio Silvia		
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico				10		10	Esame		Gavrila Mihaela	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
PEMM-01/B Cinema, fotografia e tv in campo gastronomico		3						Cantore Francesca		
GSPS-06/A Comunicazione in ambito gastronomico		3						Gavrila Mihaela		
ECON-06/A Economia in ambito agroalimentare e gastr.		4						Ricci Federica		
Comunicazione e marketing della cultura alimentare				10		10	Esame		Bartoli Chiara	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
GSPS-06/A		3						Garritano Daniele GSPS-06/A		
PEMM-01/B		3						Garritano Danilee. PEMM-01/B		
ECON-07/A Marketing e organizz. Aziendale		4						Bartoli Chiara		
STAGE VI					4	4		De Santis Diana	De Santis Diana	
Laboratorio di qualità e certificazione dei prodotti alimentari				2		2		Ruggieri Roberto	Ruggieri Roberto	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
TOTALE CFU III ANNO 53										
TOTALE	32	63	42	12	28	176				
Prova finale						4				
TOTALE CFU						180				

* a scelta dello studente insegnamenti erogati dall'Ateneo "Sapienza"