



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

	CFU						Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: <i>esame o laboratorio</i>				
	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 Qualità della produzione alimenti origine vegetale	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 biotecnolog 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 OPZIONAL E: attività laboratoriale
Laboratorio di tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione di vino				1		1		Poggiogalle Eleonora	Poggiogalle Eleonora	GRUPPO OPZIONAL E: attività laboratoriale

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 OPZIONAL E: 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 OPZIONAL E: 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 Psicobiologica psicologia alimentazione	3					Betti Viviana				



Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare					12	Esame		Migliaccio Silvia	
GIUR-03/B Diritto ambito alimentare		4					Docente da definire		
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 GSFS-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: <i>attività laboratoriale</i>
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"