



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Corso di laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L-GASTR) – Coordinatore Prof. L.M. Donini

I ANNO: I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO e Coordinatori do Corso Integrato	GENNAIO 2021	FEBBRAIO 2021	GIUGNO 2021	LUGLIO 2021	SETTEMBRE 2021	GENNAIO 2022	FEBBRAIO 2022
Chimica (Saladino R)	Mercoledì 13	Martedì 9	Venerdì 11 Venerdì 25	Mercoledì 28	Mercoledì 8 Giovedì 23	Giovedì 13	Mercoledì 9
Produzione Agroalimentare e sostenibilità (Muleo R)	Lunedì 11	Lunedì 1 Lunedì 22	Giovedì 3 Lunedì 21	Giovedì 29	Lunedì 6 Lunedì 27	Martedì 11	Martedì 1 Lunedì 21
Lingua Inglese (Verzaro D)	Venerdì 29	Mercoledì 17	Venerdì 4 Venerdì 18	Lunedì 5	Martedì 14 Mercoledì 29	Martedì 18	Giovedì 3
Stage I (Manetti C)	Lunedì 18	Giovedì 11	Mercoledì 2	Mercoledì 7	Giovedì 23	_____	Mercoledì 2

I ANNO: II SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	GENNAIO 2021	FEBBRAIO 2021	GIUGNO 2021	LUGLIO 2021	SETTEMBRE 2021	GENNAIO 2022	FEBBRAIO 2022
Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche (Manzi G)	Mercoledì 27	Lunedì 15	Lunedì 7 Lunedì 28	Lunedì 12	Lunedì 13 Lunedì 27	Mercoledì 26	Lunedì 14
Storia e geografia dell'alimentazione (Longo U)	Martedì 26	Mercoledì 3	Martedì 8 Mercoledì 30	Martedì 13	Martedì 14 Giovedì 30	Mercoledì 19	Martedì 8
Stage II (Manzi G)	Giovedì 28	Martedì 16	Mercoledì 9 Mercoledì 30	Mercoledì 14	Mercoledì 15 Martedì 28	Venerdì 28	Mercoledì 16



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

**Corso di laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere
(L-GASTR) – Coordinatore Prof. L.M. Donini**

II ANNO: I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO		FEBBRAIO 2021	GIUGNO 2021	LUGLIO 2021	SETTEMBRE 2021	GENNAIO 2022	FEBBRAIO 2022
Tecniche e tecnologie gastronomiche (Cimini A)		Giovedì 4 Venerdì 19	Martedì 1 Martedì 22	Venerdì 9	Giovedì 30	Martedì 25	Martedì 22
Biodiversità alimentari ed ecologia (Manes F)		Martedì 2 Mercoledì 24	Giovedì 17	Giovedì 8 Giovedì 22	Giovedì 9 Giovedì 23	_____	Venerdì 4 Venerdì 25
Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari (Vinci G)		Lunedì 8 Martedì 23	Martedì 15	Giovedì 1 Venerdì 16	Martedì 7 Martedì 21	Lunedì 24	Martedì 15
Stage III (Ruzzi M)		Venerdì 12 Venerdì 26	Lunedì 14 Lunedì 28	Martedì 27	Venerdì 3 Lunedì 20	Lunedì 10	Lunedì 7
Lab Analisi sensoriale (De Santis D)		Venerdì 5 Venerdì 26	Venerdì 11	Venerdì 2 Venerdì 30	Mercoledì 8 Venerdì 24	Venerdì 21	Venerdì 11
Lab Chimica Fisica delle preparazioni alimentari (Salvo A)		Mercoledì 10 Mercoledì 24	Giovedì 10 Martedì 29	Venerdì 23	Mercoledì 1 Venerdì 17	Martedì 11	Venerdì 18



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

**Corso di laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere
(L-GASTR) – Coordinatore Prof. L.M. Donini**

II ANNO: II SEMESTRE

CORSO INTEGRATO			GIUGNO 2021	LUGLIO 2021	SETTEMBRE 2021	GENNAIO 2022	FEBBRAIO 2022
Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche (Mazzoni C)			Giovedì 17	Giovedì 8 Giovedì 22	Venerdì 10 Lunedì 27	Mercoledì 12	Giovedì 24
Scienza dell'Alimentazione (Pinto A)			Mercoledì 23	Lunedì 5 Lunedì 26	Venerdì 10 Lunedì 27	Giovedì 27	Martedì 15
Stage IV (Mannina L)			Mercoledì 16	Martedì 6	Mercoledì 22	Lunedì 17	Giovedì 10
Lab biotecnologie per i prodotti fermentati (Ruzzi M)			Lunedì 14 Lunedì 28	Lunedì 12	Venerdì 3 Lunedì 20	Venerdì 14	Lunedì 7
Lab tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino (Donini LM)			Giovedì 3 Giovedì 24	Giovedì 15	Giovedì 2 Giovedì 16	Giovedì 20	Giovedì 17