



Corso di Laurea Magistrale in “Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere”
Coordinatore CAD – Prof. Lorenzo M. Donini
Vice Coordinatore CAD – Prof. A. Ruggeri
Calendario esami a.a. 2022-2023

CURRICULUM 1 - Wine & hospitality management
I ANNO I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
BILANCIO, AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (Modaffari)	3 20	6 21	12	7 29	5 21
MEMORIA, LUOGHI E CULTURA (Martinez)	10	9 23	7	8 22	9 26
SCIENZE GIURIDICHE E SOCIOPOLITICHE (Montella)	9	7	13 27	11 25	6 20
CHIMICA DELL'AMBIENTE E VALORIZZAZIONE DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE (Fattorini)	1 21	20	6 21	13 28	8 23

CURRICULUM 2 - Management delle scienze gastronomiche
I ANNO I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
BILANCIO, AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (Modaffari)	3 20	6 21	12	7 29	5 21
CULTURA E MEMORIA (Martinez)	1 16	6 22	13	12 27	7 22
SCIENZE GIURIDICHE E SOCIOPOLITICHE (Laureti)	2 16	5 20	7	4 20	8 23
MICROBIOLOGIA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI (Rizzello)	7 22	23	4 25	5 26	6 20

CURRICULUM 1 - Wine & hospitality management**I ANNO II SEMESTRE**

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
TECNOLOGIE ENOLOGICHE (Esti)		12 26	10	4 25	5 26
ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE DEL SETTORE HORECA (Braccini)		1 29	13	7 26	8 22
SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE (Giannetta)		6 21	11	14 28	13 27
BIOLOGIA FARMACEUTICA (Donini)		5 20	7	5 20	7 21
ULTERIORI CONOSCENZE LINGUISTICHE INGLESE (Cantisani)		14 30	24	8 27	9 23

CURRICULUM 2 - Management delle scienze gastronomiche
I ANNO II SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
FOOD DESIGN E PACKAGING PER LA CIRCULAR ECONOMY	6 27	12 26	10	4 25	5 26
ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE DEL SETTORE HORECA (Braccini)	10 28	1 29	13	7 20	7 21
INDAGINI DI LABORATORIO APPLICATE ALLA RISTORAZIONE (Giusti)	8 24	13	6 26	6 21	8 22
PROMOZIONE E TUTELA DELLA SALUTE (Poggiogalle)	7 21	13 28	17	6 21	6 20
ULTERIORI CONOSCENZE LINGUISTICHE INGLESE (Pietricola)	8 22	14 30	24	8 27	9 23

CURRICULUM 1 - Wine & hospitality management
II ANNO I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
ECONOMIA E GOVERNANCE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI (Sorrentino)		14 30	17	6 27	6 27
INNOVAZIONE QUALITA E SOSTENIBILITA NELLA FILIERA DEL VINO E DELL'OSPITALITA (Vinci)		13 28	18	7 21	8 22

CURRICULUM 2 - Management delle scienze gastronomiche
II ANNO I SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE (Poggiogalle)	7 24 (mattina)	7 22	5 20	6 20	5 26
QUALITA NEI SERVIZI E CUSTOMER SATISFACTION (Ruggieri)	9 23	15	6 20	7 21	1 15

CURRICULUM 1 - Wine & hospitality management
II ANNO II SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
COMUNICAZIONE IN AMBITO ALIMENTARE (Gavrila)		15	13 27	13 28	8 22

CURRICULUM 2 - Management delle scienze gastronomiche
II ANNO II SEMESTRE

CORSO INTEGRATO	FEBBRAIO 2023	GIUGNO 2023	LUGLIO 2023	SETTEMBRE 2023	FEBBRAIO 2024
COMUNICAZIONE IN AMBITO ALIMENTARE (Gavrila)	1 8	15	13 27	13 28	8 22