



**Corso di Laurea in “Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere”**  
**Coordinatore CAD – Prof. Lorenzo M. Donini**  
**Vice Coordinatore CAD – Prof. A. Ruggeri**  
**Calendario esami a.a. 2023-2024**

**I ANNO: I SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO e Coordinatori do Corso Integrato</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Chimica (Saladino R)</b>	Lunedì 05 Lunedì 19	Venerdì 14 Venerdì 28	Venerdì 12	Lunedì 09 Lunedì 23	Lunedì 27
<b>Produzione Agroalimentare e sostenibilità (Vitali A)</b>	Giovedì 08 Martedì 27	Martedì 11 Giovedì 27	Giovedì 18	Martedì 03 Giovedì 19	Martedì 04 Giovedì 20
<b>Lingua Inglese (Pietricola P.)</b>	Mercoledì 7 Mercoledì 28	Giovedì 13 Venerdì 28	Mercoledì 17	Mercoledì 4 Venerdì 20	Mercoledì 5 Venerdì 21
<b>Stage I (Manetti C)</b>	Giovedì 03 Giovedì 17	Giovedì 13 Venerdì 28	Mercoledì 17	Mercoledì 4 Venerdì 20	Mercoledì 5 Venerdì 21

**I ANNO: II SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche (Manzi G)</b>	Lunedì 12 Lunedì 26	Lunedì 17	Lunedì 1 Lunedì 15	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 24
<b>Storia e geografia dell'alimentazione (Staniscia B)</b>	Giovedì 01 Giovedì 29	Lunedì 03	Mercoledì 17 Mercoledì 31	Lunedì 02 Lunedì 16	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Stage II (Manzi G)</b>	Lunedì 12 Lunedì 26	Lunedì 17	Lunedì 1 Lunedì 15	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 24

**II ANNO: I SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Tecniche e tecnologie gastronomiche (Cimini A)</b>	Venerdì 09 Mercoledì 28	Lunedì 03 Lunedì 17	Lunedì 01	Lunedì 16 Lunedì 30	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Biodiversità alimentari ed ecologia (Fattorini L)</b>	Lunedì 05 Giovedì 22	Venerdì 21	Lunedì 8 Martedì 23	Giovedì 12 Venerdì 27	Mercoledì 5 Giovedì 20
<b>Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari (Ruggieri R)</b>	Venerdì 02 Martedì 20	Venerdì 14	Giovedì 04 Giovedì 18	Martedì 11 Martedì 25	Lunedì 03 Lunedì 24
<b>Stage III (Ruzzi M)</b>	Giovedì 3 Giovedì 17	Venerdì 26	Lunedì 08 Lunedì 29	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Lab Analisi sensoriale (De Santis D)</b>	Mercoledì 7 Mercoledì 28	Venerdì 26	Lunedì 08 Lunedì 29	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Lab Chimica Fisica delle preparazioni alimentari (Salvo A)</b>	Venerdì 9 Venerdì 23	Venerdì 07 Giovedì 21	Venerdì 19	Lunedì 09 Venerdì 27	Venerdì 21

**II ANNO: II SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche (Mazzoni C)</b>	Venerdì 09 Venerdì 23	Lunedì 10 Lunedì 24	Martedì 23	Mercoledì 11 Mercoledì 25	Venerdì 07 Venerdì 28
<b>Scienza dell'Alimentazione (Gusti AM)</b>	Martedì 6 Martedì 27	Mercoledì 05 Martedì 25	Mercoledì 10	Martedì 10 Giovedì 26	Mercoledì 05 Mercoledì 19
<b>Stage IV (Mannina L)</b>	Lunedì 05 Giovedì 22	Mercoledì 12 Mercoledì 26	Martedì 02 Martedì 16	Martedì 10 Martedì 24	Martedì 04 Martedì 18
<b>Lab biotecnologie per i prodotti fermentati (Ruzzi M)</b>	Venerdì 02 Venerdì 16	Venerdì 26	Lunedì 08 Lunedì 29	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Lab tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino (Poggiogalle E)</b>	Mercoledì 7 Mercoledì 28	Giovedì 6 Giovedì 20	Giovedì 11	Giovedì 5 Giovedì 26	Giovedì 6 Giovedì 20

**III ANNO: I SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione (Faggiano A)</b>	Lunedì 05 Giovedì 22	Lunedì 03 Giovedì 20	Lunedì 8	Lunedì 9 Giovedì 26	Lunedì 03 Giovedì 20
<b>Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico (Gavrila M)</b>	Giovedì 08 Giovedì 22	Martedì 18	Giovedì 04 Giovedì 18	Mercoledì 04 Giovedì 19	Martedì 04 Giovedì 20
<b>Stage V (Poggiogalle)</b>	Mercoledì 07 Mercoledì 21	Giovedì 6 Giovedì 20	Giovedì 11	Giovedì 5 Giovedì 26	Giovedì 6 Giovedì 20
<b>Lab per la sicurezza alimentare (Longhi C)</b>	Martedì 6 Martedì 27	Giovedì 13 Venerdì 28	Venerdì 19	Venerdì 13 Venerdì 27	Lunedì 10

**III ANNO: II SEMESTRE**

<b>CORSO INTEGRATO</b>	<b>FEBBRAIO 2024</b>	<b>GIUGNO 2024</b>	<b>LUGLIO 2024</b>	<b>SETTEMBRE 2024</b>	<b>FEBBRAIO 2025</b>
<b>Analisi sensoriale degli alimenti (Betti V)</b>	Mercoledì 07 Mercoledì 28	Giovedì 13 Giovedì 27	Giovedì 11	Lunedì 16  Martedì 01 OTTOBRE	Mercoledì 5 Mercoledì 19
<b>Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare (Poggiogalle E)</b>	Martedì 6 Martedì 27	Giovedì 6 Giovedì 20	Giovedì 11	Giovedì 5 Giovedì 26	Giovedì 6 Giovedì 20
<b>Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica (Bartoli C)</b>	Martedì 13 Mercoledì 28	Mercoledì 19	Mercoledì 17	Giovedì 12 Giovedì 26	Lunedì 03 Martedì 25
<b>Stage VI (De Santis D)</b>	Mercoledì 7 Mercoledì 28	Mercoledì 26	Lunedì 08 Lunedì 29	Lunedì 02 Lunedì 23	Lunedì 03 Lunedì 17
<b>Lab di qualità e certificazione dei prodotti alimentari (Ruggieri R)</b>	Giovedì 01 Giovedì 29	Venerdì 14	Giovedì 04 Giovedì 18	Martedì 11 Martedì 25	Lunedì 03 Lunedì 24