

FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

Codice corso 30387 - LAUREA “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

I anno – II semestre – Aula D di Medicina Legale (Città Universitaria) – Codice Edificio CU023-E01PR1L078

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-11.00		Storia antica di alimentazione e gastronomia (U Longo) 3 CFU Dal 1.3 al 24.5 (12 lezioni)		Geografia dell'alimentazione e della gastronomia (B Staniscia) (3 CFU) Dal 3.3 al 26.5 (12 lezioni)	
11.00-13.00		Antropologia (G Manzi) 4CFU Dal 1.3 al 24.5 (12 lezioni)		Geografia economico-politica (M Brogna) (3 CFU) Dal 3.3 al 26.5 (12 lezioni)	
14.00-16.00			Dinamiche bioculturali connesse a produzione e consumo di cibo (F Rufo) 3 CFU Dal 2.3 al 18.5 (12 lezioni)		Antropologia (G Manzi) 4CFU Dal 4.3 al 25.3 (4 lezioni)
16.00-18.00	Statistica (V Bartoli) 4 CFU 7.3 e 30.5 (11 lezioni)		Storia contemporanea di alimentazione gastronomia (LM Donini) 3 CFU Dal 2.3 al 18.5 (12 lezioni)		Statistica (V Bartoli) 4 CFU Dal 4.3 al 1.4 (5 lezioni)

Codice corso 30387 - LAUREA “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

Il anno – Il semestre – Aula D di Medicina Legale (Città Universitaria) – Codice Edificio CU023-E01PR1L078

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-11.00	Chimica degli alimenti (C Ingallina) (6 CFU) dal 7.3 al 30.5 (11 lezioni)		Chimica degli alimenti (C Ingallina) (6 CFU) Dal 2.3 al 25.5 (13 lezioni)		Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (C Mazzoni) (3 CFU) Dal 4.3 al 27.5 (12 lezioni)
11.00-13.00			Biochimica (AM Giusti) (3 CFU) dal 2.3 al 18.5 (12 lezioni)		Scienze tecniche dietetiche applicate (A Pinto) (3 CFU) Dal 4.3 al 27.5 (12 lezioni)
14.00-16.00					
16.00-18.00					

FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

Codice corso 30387 - LAUREA “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

III anno – II semestre – Aula Capocaccia – III Clinica Medica – Policlinico Umberto I – PL043-E01PR1L081/PR1L080

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
9.00-11.00	Etica della comunicazione in ambito gastronomico (G Nencioni) 3CFU Dal 7.3 al 30.5 (11 lezioni)	Educazione e formazione in ambito alimentare (F Lucidi) 4 CFU Dal 1.3 al 31.5 (13 lezioni)	Analisi sensoriale (D De Santis) 6 CFU dal 2.3 al 18.5 (12 lezioni)	Ristorazione collettiva (LM Donini) 4 CFU Dal 10.3 al 26.5 (11 lezioni)	Sociologia dei processi culturali e comunicativi (G Fiorentino) 3 CFU Dal 4.3 al 27.5 (12 lezioni)
11.00-13.00	Diritto in ambito agroalimentare (F Zignani) 4 CFU dal 7.3 al 30.5 (11 lezioni)	Marketing e organizzazione aziendale (B Aquilani) 4 CFU Dal 1.3 al 31.5 (16 lezioni)	Analisi sensoriale (D De Santis) 6 CFU Dal 2.3 al 18.5 (12 lezioni)	Psicobiologia e psicologia dell'alimentazione (V Betti) 3 CFU Dal 3.3 al 26.5 (12 lezioni)	Educazione e formazione in ambito alimentare (F Lucidi) 4 CFU 25.3 e 1.4 (2 lezioni) Diritto in ambito agroalimentare (F Zignani) 4 CFU dal 29.4 al 27.5 (5 lezioni)