

Università degli Studi di Foggia								
Facoltà di Agraria								
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari D.M. 270/2004								
CALENDARIO PROVVISORIO DEGLI ESAMI PER L'A.A 2009/10								
DISCIPLINE	gen.	feb.	mar.	giu.	lug.	set.	ORARIO	COMMISSIONI
	2010	2010	2010	2010	2010	2010	ESAMI	
C.I. di Matematica e Statistica Applicata A-L	28	10	2	30	7-28	2-15	9.30	Amodio,Di Gioia,Castellano,Russo,Leone
	29	11	3		18-29	3-16	9.30	Amodio,Di Gioia,Castellano,Russo,Leone
C.I. di Matematica e Statistica Applicata M-Z	26	9-23		29	9-20	2-16	9.00	Castellano,Russo,Amodio,Di Gioia
		2-23	2		2-16-30	9-17	11.00	Castellano,Russo,Amodio,Di Gioia
Chimica Generale con Elementi di Chimica Fisica A-L	26	2-17		29	14-29	2-17	10.00	Quinto,Centonze,Rotunno,Palermo,Spadaccino
		2-17	4	29	14-29	2-17	10.00	Quinto,Centonze,Rotunno,Palermo,Spadaccino
Chimica Generale con Elementi di Chimica Fisica M-Z	26	2-17		29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
		2-17	4	29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
Economia e Gestione delle Imprese Alimentari		1-15	1		5-19-26	6-13	9.30	Nardone,Stasi,Viscecchia R.,De Meo,Pilone
		1-15	1		5-19-26	6-13	11.00	Nardone,Stasi,Viscecchia R.,De Meo,Pilone
Elementi di biologia vegetale	26	16	2	29	6-20	7-14	9.30	Lops,Frisullo,Carlucci,Colatruglio
Fisica	27	15	1	28	12-26	1-15	10.30	De Palma,Peri,Castellano
C.I. di Gestione della Qualità e Diritto e Legislazione	27	16	5		2-9-28	7-17	8.30	Severini,Baiano,Derossi,Fiore,Giuliani,De Pilli
Chimica Organica	27	10-24		30	14-28	3-15		Luchetti,Capozzi,Rotunno,Centonze,Quinto
Lingua Inglese	28	11-25		28	7-15	8-17	9.00	Moore,Pascucci,Puglisi,Nainby,Gliatta
	28	11-25		28	7-15	8-17	10.30	Moore,Pascucci,Puglisi,Nainby,Gliatta
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Curriculum: Qualità e Sicurezza Alimentare								
C.I. di Microbiologia generale e tecniche microbiologiche	27	17	3	30	7-21	8-15	9:00	Massa,Beneduce,Vernile,Spano
C.I di Biochimica generale e vegetale	27	10-24		30	7-21	2-16	9.30	Pastore,Laus,Soccio,Flagella,Lattanzio
Valutazione della qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale	25	8-22		28	12-26	2-16	9.00	Albenzio,Muscio,Sevi,Caroprese,Marino,Santillo
C.I. di Chimica analitica Chimica analitica delle titolazioni volumetriche Chimica analitica strumentale	26	2-17		29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
		2-17	4	29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
	\	\	\	29	14-29	2-17	10.00	Rotunno, Centonze,Quinto,Spadaccino,Di Caterina
C.I. di Produzioni vegetali alimentari	\	\	\	28	7-21	1-8	15.00	Tarantino, De Palma,Disciglio,Libutti
C.I. di Igiene e Sicurezza dei prodotti di origine animale	\	\	\	28	12-26	2-16	9.00	Marino,Massa,Albenzio,Spano,Caroprese
C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE SCRITTO	\	\	\	28	12-26	1-13	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Conte
C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE ORALE	\	\	\	29	12-26	1-16	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Conte
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Curriculum: Processi Tecnologici dell'industria Alimentare								
C.I. di Microbiologia generale e tecniche microbiologiche	27	17	3	30	7-21	8-15	9:00	Massa,Beneduce,Vernile,Spano
C.I di Biochimica generale e vegetale	27	10-24		30	7-21	2-16	9.30	Pastore,Laus,Soccio,Flagella,Lattanzio
Valutazione della qualità tecnologica dei prodotti di origine animale	25	8-22		28	12-26	2-16	9.00	Albenzio,Muscio,Sevi,Caroprese,Marino,Santillo
C.I. di Chimica analitica Chimica analitica delle titolazioni volumetriche Chimica analitica strumentale	26	2-17		29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
		2-17	4	29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
	\	\	\	29	14-29	2-17	10.00	Rotunno, Centonze,Quinto,Spadaccino,Di Caterina
C.I. di Produzioni vegetali alimentari	\	\	\	28	7-21	1-8	15.00	Tarantino, De Palma,Disciglio,Libutti
C.I. di Macchine e Impianti e Fisica Tecnica	\	\	\	28	13-28	1-16	9.00	Peri,Colelli,Amodio,Leone,Castellano
C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE SCRITTO	\	\	\	28	12-26	1-13	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Baiano

C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE ORALE	\	\	\	29	12-26	1-16	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Baiano
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Curriculum: Gestione dell'Innovazione nell'Industria Alimentare								
C.I. di Microbiologia generale e Microbiologia alimentare	27	17	3	30	7-21	8-15	9:00	Massa,Beneduce,Vernile,Spano
C.I di Biochimica generale e vegetale	27	10-24		30	7-21	2-16	9.30	Pastore,Laus,Soccio,Flagella,Lattanzio
Tecniche di allevamento	25	8-22		28	12-26	2-16	9.00	Albenzio,Muscio,Sevi,Caroprese,Marino,Santillo
C.I. di Chimica analitica	26	2-17		29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
Chimica analitica delle titolazioni volumetriche		2-17	4	29	14-29	2-17	10.00	Centonze,Rotunno,Quinto,Palermo,Spadaccino
Chimica analitica strumentale	\	\	\	29	14-29	2-17	10.00	Rotunno, Centonze,Quinto,Spadaccino,Di Caterina
Marketing dei prodotti agro-alimentari		1-15	1		5-19-26	6-13	9.30	Pilone,De Meo,De Devitiis,Prosperi,Viscecchia R.
C.I. di Produzioni vegetali alimentari	\	\	\	28	7-21	1-8	15.00	Tarantino, De Palma,Disciglio,Libutti
Economia dell'innovazione								
C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE SCRITTO	\	\	\	28	12-26	1-13	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Baiano
C.I. di operazioni unitarie e tecn.del condiz.e della distr.dei prodotti agro-alim I DATE ORALE	\	\	\	29	12-26	1-16	8.30	La Notte,Del Nobile,La Gatta B.,Di Luccia,Baiano