

Università degli Studi di Foggia										
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria										
Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia e in Scienze Gastronomiche										
CALENDARIO DEGLI ESAMI PER L'A.A 2024/2025										
DISCIPLINE		gen.	feb.	mag	giu.	lug.	set.	ott.	ORARIO	COMMISSIONI
		2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	ESAMI	
I ANNO Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia										
Lingua Inglese	O.	20	3,17	5	16, 30	14	4	6	09:00	Di Biase, Prencipe
Gastronomia molecolare	O.	27	10,24	8	23	7,21	8	10	10:00	Pati, Francavilla
Geografia gastronomica	O.	22	6,20	7	18	2,16	3	8	9:30	Varraso, Labianca
C.I. Economia e marketing dei prodotti alimentari	S.	28	11,25	6	17	8,22	9	7	09:30	De Devitiis, Pilone, Viscecchia, Stasi, Prosperi
	O.	28	11,25	6	17	8,22		7	10:30	
C.I. Produzioni erbacee tipiche di qualità	O.	23	6,27	8	24	10,24	11	9	09:00	Disciglio, Bonasia, Frabboni
sostenibili	O.	21	4,18	6	19	8, 22	9	7	10:00	Ciliberti
Biodiversità microbica e sostenibilità ambientale	O.	22	12, 26	7	17	1,15	10	8	09:30	Speranza, Fragasso, Racioppo, Altieri, Corbo
II ANNO Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia										
Marketing scientifico gastronomico e analisi dati	S.	22	5,26	7	30	11,25	3	8	9:30	Stasi, Seccia, Prosperi
	O.	22	5,26	7	30	11,25	3	8	11:30	
Viticultura e colture arboree tipiche e sostenibili	O.	21	4,18	6	17	1, 15	2	7	15:00	de Palma, Vittorino Novello, Gatta, Frabboni
Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	O.	29	10,24	8	18	10,22	8	8	09:30	Pietrocola, Favia
Trasformazioni e preparazioni alimentari	O.	20	3-25	5	23	7,21	1	6	9:00	Derossi, Caporizzi,, Severini
Cultura del vino e delle bevande alcoliche		\	\	\	19	3,17	4	9	9:30	Pati, la Gatta
Food styling										da bandire
Arti audiovisive per la enogastronomia										da bandire
III ANNO Scienze Gastronomiche										
Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati	O.	24	7,21	9	20	4,18	5	10	09:30	Sinigaglia, Bevilacqua, Speranza, Campaniello, Racioppo

Analisi sensoriale	O.	23	6,20	8	19	3,17	11	9	09:30	De Pilli,Pati,Lamacchia,Baiano
Comunicazione ed educazione alimentare	O.	20	10,28	5	16	7,28	8	6	10:00	Toto, Rossi, Guendalina
Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari	O.	31	14,27	6	17,27	11	9	7	09:30	Di Gaetano, Meleleo
Sicurezza ed ispezione nel settore gastronomico	S.	20	3,24	5	16,30	7	1	6	09:30	Normanno, Meleleo, Bevilacqua
Gestione della qualità nel settore gastronomico	O.	22	5,26	7	18	2,16	10	8	10:00	La Gatta, Dilucia, Rutigliano, Derossi, Baiano