

Università degli Studi di Foggia										
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria										
		Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia								
		CALENDARIO DEGLI ESAMI PER L'A.A 2025/2026								
DISCIPLINE		gen.	feb.	mag	giu.	lug.	set.	ott.	ORARIO	COMMISSIONI
		2026	2026	2026	2026	2026	2026	2026	ESAMI	
I ANNO										
Lingua Inglese	O.	19 ore 11:30	2-19 ore 11:30	4 ore 8:30	29 ore 14:00	13-27 ore 8:30	7 ore 14:00	5 ore 14:00		Filippone, Prencipe
Gastronomia molecolare	O.	23	6,20	8	26	10,24	11	9	09:30	Pati, Soccio, Lacivita, Lamacchia C.
Geografia gastronomica	O.	19	5,26	7	19	8,22	3	6	09:30	Varraso, Labianca, Mazzocchi, Papagno, Bozzi
C.I. Economia e marketing dei prodotti alimentari	S.	29	12,24	5	18	9,23	10	8	09:30	De Devitiis, Pilone, Viscecchia, Stasi, Prosperi
	O.	29	12,24	5	18	9,23	10	8	10:30	
C.I. Produzioni erbacee tipiche di qualità	O.	20	5,23	4	25	6,20	12	5	10:00	Bonasia, Disciglio, Frabboni
Produzioni animali sostenibili	O.	28	11,25	6	24	8,22	9	7	09:00	Santillo, Albenzio, Marino, Caroprese, Ciliberti
Biodiversità microbica e sostenibilità ambientate	O.	27	10,24	5	23	7,21	8	6	09:30	Speranza, Fragasso, Racioppo, Altieri, Corbo
II ANNO										
Marketing scientifico gastronomico e analisi dati	S.	27	5,26	6	16	7,21	9	6	09:30	Stasi, Seccia, Prosperi
Viticultura e colture arboree tipiche e sostenibili	O.	20	3,17	6 ore 9:30	17 ore 9:30 - 30 ore 15	14	1	7 ore 9:30	15:00	de Palma, Novello, Gatta, Frabboni
Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	O.	26	9,23	4	22	13,30	7	5	09:30	Pietrocola, Santillo
Progettazione e sviluppo di preparazioni gastronomiche	S	20	10,24	5	16	7,28	8	6	14:30	Derossi, Caporizzi, Lamacchia
U. A. F. FOOD WRITING-AMBITI E TECNICHE	O.	27	10,24	5	23	14,31	8	6	09:30	Pietrocola, Santillo
U. A. F. STORYTELLING PER IL FOOD MARKETING	O.	27	10,24	5	23	14,31	8	6	11:00	Pietrocola, Santillo
Cultura del vino e delle bevande alcoliche	O.	20	10,24	5	16	21	8	6	10:00	Pati, La Gatta, Baiano, Derossi

Food styling	O.	19	9,23	4	22	6,20	7	5	15:00	Procaccini, Santillo
Arti audiovisive per la enogastronomia	O.	\	\	\	15-29	13	1	5	10:00	Cangiano, Santillo
Fisiologia del consumo alimentare	O.	\	\	\	16	1,17	9	9		Meleleo, Normanno, Baiano
III ANNO										
Microbiologia degli alimenti	O.	27	10,24	5	23	7,21	8	6	09:30	Sinigaglia, Bevilacqua, Speranza, Corbo
Antropologia dei comportamenti alimentari	O.	20	3, 17	5	16, 30	14	8	6	11:30	D'Orsi, Scionti, Bassi, Santillo
Fisiologia del consumo alimentare		\	\	\	16	1,17	9	9	9:00	Meleleo, Normanno, Baiano
Analisi sensoriale dei prodotti enogastronomici	O.	\	\	\	18	2,16	10	8	10:00	De Pilli, Pati, Lamacchia, Baiano
Analisi del rischio e sicurezza alimentare	S.	19	9,23	4	15,29	13	7	5	09:30	Normanno, Meleleo, Bevilacqua