

Università degli Studi di Foggia										
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria										
	Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari									
	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	2,16	4	15,29	13	7	5	14:50	Prencipe, Filippone
Gestione strategica delle imprese agro-alimentari-Modalità Blended	s.	29	12,26	7	18	9,23	10	8	09:30	De Devitiis, Seccia,Viscecchia,Stasi,Prosperi
	o.	29	12,26	7	18	9,23	10	8	10:30	
Gestione strategica delle imprese agro-alimentari	s.									Seccia,Viscecchia,De Devitiis,Stasi,Prosperi
	o.	27	10,24	5	16,30	14	8	6	09:30	
Processi Unitari per l'ottimizzazione delle operazioni unitarie nell'industria alimentare	o.	23	6,20	8	19	3,17	11	9	10:00	De Pilli, Baiano, Pati, Lamacchia
Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare	o.	19	2,16	4	15,29	13	7	6	10:00	Del Nobile, Conte, Padalino, Pati, Lacivita
C.I. Qualità e Innovazione nella produzione primaria-Modalità Blended	s.	27	10,24	5	23	7,21	8	7	09:00	Santillo,Libutti,Caroprese,Disciglio
C.I. Qualità e Innovazione nella produzione primaria	s.	21	4,18	6	17	1,15	9	7	14:30	Frabboni,Santillo,Libutti,Caroprese,Disciglio
Condizionamento e packaging dei prodotti agroalimentari	o.	19	2,16	4	15,29	13	7	6	10:00	Del Nobile, Conte, Padalino, Pati, Lacivita
Microbiologia degli Alimenti Fermentati	o.	27	10,24	5	23	7,21	8	6	09:30	Sinigaglia, Bevilacqua, Speranza, Corbo
Analisi del rischio	o.	27	10,24	5	23	7,21	8	6	09:30	Bevilacqua, Racioppo, Speranza, Altieri
Impianti per le trasformazioni alimentari - Modalità Blended										Amodio, Colelli
	o.	21	11, 25	6	24	7,21	9	7	10:00	
Impianti per le trasformazioni alimentari	o.	21	11, 26	6	24	7,22	9	7	10:00	Amodio, Colelli
Metodiche analitiche avanzate	o.	20	04,18	8	17	1,15	3	5	10:00	Centonze, Palermo
Sistemi di Condizionamento Innovativi ed ecosostenibili nell'industria alimentare	o.	29 ore 9	12,26 ore 9	7 ore 9	25	9,23	10	5	09:30	Lamacchia, Pati, Baiano

II ANNO

Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva	o.	27	10,24	5	23	7,21	8	6	09:30	Corbo, Speranza, Racioppo, Bevilacqua
Chimica degli Alimenti	s.	21	4,18	6	24	8,22	9	7	09:30	Luchetti, Pati, nardiello, Quinto
	o.	21	4,18	6	24	8,22	9	7	11:00	
Standard di Certificazione nelle Filiera Agro-Alimentare	o.	19	2,23	4	15	1,24	1	5	08:00	Baiano, De Pilli, la Gatta, Lamacchia, Pati
Processo	o.	19	2,16	4	15,29	13	7	6	09:00	Conte, Del Nobile, Lacivita, Padalino, Pati