

Università degli Studi di Foggia												
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria												
		Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari										
		CALENDARIO DEGLI ESAMI PER L'A.A 2025/2026										
DISCIPLINE		gen.	feb.	feb.	mag	giu.	lug.	lug.	set.	ott.	ORARIO	COMMISSIONI
		2026	2026	2026	2026	2026	2026	2026	2026	2026	ESAMI	
I ANNO												
Matematica e Statistica Applicata	s.	20	3	17	5	16	30	14	8	6	09:00	Castellano, Gatta, Fatchurrahman, Romaniello, Colelli (suppl), Amodio (suppl); Marcella M. Giuliani (suppl)
	o.	28	10	24	8	23	6	20	11	9	09:00	
Chimica Generale	s.	21	2	16	4	15	6	20	2	5	10:00	Liberatore, Francavilla, La Gatta, Derossi, Rutigliano
	o.	28	9	23	8	22	13	27	10	9	10:00	
Economia e Gestione delle Imprese Alimentari	o.	27	5	26	6	17	7	21	9	7	09:30	Stasi, Seccia, Prosperi
Produzioni animali	o.	27	10	24	5	23	7	21	8	6	09:00	Albenzio, Santillo, Caroprese
Fisica	s.	19	2	16	4	15-29	13		1	5	10:30	Di Ruzza, Mastroserio
	o.	21	4	18	6	17	1	15	2	7	10:30	
Biologia dei microrganismi	o.	26	11	27	8	22	6	23	10	6	09:30	Altieri, Speranza, Racioppo, Bevilacqua
Chimica Organica	s.	22	9	25	7	24	8	22	9	8	09:30	Nardiello,Palermo
II ANNO												
C.I. di Produzioni vegetali alimentari												
	o.	22	5	19	7	18	2	16	10	8	09:30	
Macchine per le industrie alimentari	o.	21	11	25	6	16	8	23	9	7	09:30	Romaniello,Perone,Colelli,Amodio
Biochimica vegetale e comparata	o.	19	2	16	4	15	6	20	7	5	09:30	Soccio, Laus, Paventi, Giannetta, Giancaspro
Microbiologia alimentare	o.	27	10	24	5	23	7	21	8	6	09:30	Bevilacqua, Altieri, Corbo, Speranza
Lingua inglese		19 ore	2 ore	19 ore		29 ore	13 ore	27 ore	7 ore	5 ore		Filippone, Prencipe
	o.	11:30	11:30	11:30	4 ore 8:30	14:00	8:30	8:30	14:00	14:00		
C.I. di Difesa delle derrate agro-alimentari	o	23	12	27	8	19	9	30	11	9	10:30	Raimondo,Lops,Carlucci
Entomologia delle derrate	o	20	10	24	5	16	7	29	8	6	10:00	Germinara ,Di Palma, D'Isita
C.I. di Chimica analitica	s.	22	5	26	7	18	16	28	10	8	09:30	Quinto, Nardiello, Spadaccino, Luchetti, Francavilla
	o.	22	5	26	7	18	16	28	10	8	09:30	
Operazioni unitarie	s.	20	10	24	5	16	7	28	8	6	14:30	Derossi, Caporizzi, Lamacchia
	o.	22	12	26	7	18	9	30	11	8	14:30	

III ANNO

Analisi chimiche fisiche e sensoriali degli alimenti	o.	29 ore 9	13 ore 9	27 ore 9	8 ore 9	25	9	23	10	5	09:30	Lamacchia, Pati, Baiano
Gestione della qualità e processi innovativi	o.	21	5	25	6	18	2	20	8	7	10:00	La Gatta, Dilucia, Rutigliano, Liberatore, Derossi, Baiano, Caporizzi
Microbiologia industriale	o.	20	12	26	7	17	7	16	9	8	09:00	Spano, Fragasso, Beneduce
Processi della tecnologia alimentare	o.	19	2	23	4	15	1	24	1	6	08:00	Baiano, De Pilli, la Gatta, Lamacchia, Pati
C.I. Igiene degli alimenti e nutrizione umana	s.	19	9	23	4	15,29		13	7	5	09:30	Normanno, Meleleo, Bevilacqua