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 2026/2027										
DISCIPLINE		**gen.**	**feb.**	**mag**	**giu.**	**lug.**	**set.**	**ott.**	**ORARIO**	**COMMISSIONI**	
		2027	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**ESAMI**		SEM
I ANNO Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia											
Lingua Inglese	**O.**									docente da definire	I
Gastronomia molecolare	**O.**	22	5,19	7	18	9,23	10	8	10:00	Pati, Soccio, Lacivita, Luchetti	I
Geografia gastronomica	**O.**	18,29	18	3	16	7,21	3	7	09:30	Varraso, Labianca, Mazzocchi, Papagno, Bozzi	I
C.I. Economia e marketing dei prodotti agro-alimentari	**S.**	28	11,25	6	17	8,22	9	6	9:30	De Devitiis, Pilone, Viscecchia, Stasi, Prosperi	I
	O.	28	11,25	6	17	8,22	9	6	10:30		
C.I. Produzioni erbacee tipiche di qualità	**O.**	19	2,23	4	22	6,20	9	7	9:30	Bonasia, Disciglio, Frabboni	II
Produzioni animali sostenibili	**O.**	20	4,26	6	21	8,22	7	5	09:00	Santillo, Albenzio,Marino, Caroprese, Ciliberti	II
Biodiversità microbica e sosenibilità ambienatle	**O.**	27	10,24	5	23	7,21	8	6	9:30	Speranza, Fragasso, Racioppo, Altieri, Corbo	II
II ANNO Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia											
Marketing scientifico gastronomico e analisi dati	**S.**	26	9,23	4	15	6,20	7	5	9:30	Stasi, Seccia, Prosperi	I
	O.	26	9,23	4	15	6,20	7	5	10:30		
Viticoltura e colture arboree tipiche e sostenibili	**O.**	19	2,16	4	15,29	13	1	5	15:00	de Palma, Novello, Gatta, Frabboni	I
Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	**O.**	21	10,25	6	17	5,22	2	6	09:30	Pietrocola	I
Progettazione e sviluppo di preparazioni gastronomiche	**O.**	25	11,25	7	21	8,26	6	6 h 15	9:30	Derossi, Caporizzi, Lamacchia, La Gatta	I
U. A. F. FOOD WRITING-AMBITI E TECNICHE	**O.**	22	9,24	6	17	6,22	3	7	09:30	Pietrocola	I
U. A. F. STORYTELLING PER IL FOOD MARKETING	**O.**	22	9,24	6	17	6,22	3	7	11:00	Pietrocola	I

Cultura del vino e delle bevande alcoliche	**O.**	19	2,23	4	22	6,20	7	5	10:00	Pati, La Gatta, Derossi, Lacivita	II
Food styling	**O.**	25	5-19	3	16	7,21	6	5	15:30	Procaccini	II
Arti audiovisive per la enogastronomia	**O.**	18	8,22	3	14,28	12	1	6	10:00	Cangiano	II
Fisiologia del consumo alimentare	**O.**	20	3,18	5	15, 30	19 h 10	8	7	9:00	Meleleo, Normanno	II
III ANNO Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia											
Qualità e principi normativi nel settore gastronomico	**O.**	20	2,23	5	16	6,21	7	5	12:00	La Gatta, Rutigliano,Derossi, Baiano,Caporizzi	I
Microbiologia degli alimenti	**O.**	27	10,24	4	22	8, 22	10	8	9:30	Sinigaglia, Bevilacqua, Speranza, Corbo, Racioppo	I
Antropologia dei comportamenti alimentari	**O.**	19	1,16	7	14,23	7	8	6	11:30	D'Orsi, Scionti, Bassi	I
Analisi sensoriale dei prodotti enogastronomici	**O.**	21	4,25	6	17	1,15	9	7	10:00	De Pilli, Pati,C. Lamacchia,Baiano	II
Analisi del rischio e sicurezza alimentare	**S.**	18	8,22	3	14,28	19	6	5	9:30	Normanno, Meleleo, Bevilacqua	II
	O.	18	8,22	3	14,28	19	6	5	10:30		