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 2026/2027										
DISCIPLINE		**gen.**	**feb.**	**mag**	**giu.**	**lug.**	**set.**	**ott.**	**ORARIO**	**COMMISSIONI**	
		2027	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**2027**	**ESAMI**		
I ANNO											SEM
Lingua Inglese	**O.**									docente da definire	I
Gestione strategica delle imprese agro-alimentari-**Modalità Blended**	**S.**	28	11,25	6	17	8,22	9	7	9:30	De Devitiis,Seccia,Viscecchia,Stasi,Prosperi	I
	O.	28	11,25	6	17	8,22	9	7	10:30		
Gestione strategica delle imprese agro-alimentari	**O.**	19	2,16	4	15,29	13	7	5	15:00	Seccia,Viscecchia,De Devitiis,Stasi,Prosperi	I
Sistemi Smart per l'ottimizzazione delle operazioni unitarie nell'industria alimentare	**O.**	22	5,26	7	18	2,16	10	8	10:00	De Pilli, Baiano, Pati, Lamacchia	I
Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare (elearning)	**O.**	18	1,15	3	14,28	12	6	5	10:00	Del Nobile, Conte, Padalino, Pati, Lacivita	I
C.I. Qualità e Innovazione nella produzione primaria-**Modalità Blended**	**S.**	20	3,17	5	16, 30	14	8	6	15:00	Santillo,Libutti,Caroprese,Disciglio	I
C.I. Qualità e Innovazione nella produzione primaria	**S.**	20	3,17	5	16, 30	14	8	6	15:00	Frabboni,Santillo,Libutti,Caroprese,Disciglio	I
Condizionamento e packaging dei prodotti agroalimentari (elearning)	**O.**	18	1,15	3	14,28	12	6	5	10:00	Del Nobile, Conte, Padalino, Pati, Lacivita	II
Sistemi di Condizionamento Innovativi ed ecosostenibili nell'industria alimentare	**O.**	21 h 9:30	4,18 h 9:30	6 h 10:00	17 h 10:00	1,15 h 10:00	10 h 10.30	8 h 9.30		Lamacchia, Pati, Derossi	II
Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva	**O.**	27	10,24	5	22	6, 20	3		09:30	Corbo, Speranza, Racioppo, Bevilacqua	I/II
Insegnamento integrato di certificazioni e sicurezza	**O.**	-	-	-	15 h 10:30	2,21	9	7	09:30	Baiano, Bevilacqua	II
Metodiche analitiche avanzate	**O.**	20	3,17	5	16	7,22	2	5	10:00	Centonze, Palermo	II
Metodi di food design per alimenti su misura	**O.**	18	1,22	3	21	5,19	1	5 h 14	9:30	Pati, Lacivita, Derossi, C. Lamacchia	II
Progettazione multisensoriale dell'esperienza alimentare	**O.**									docente da definire	II
II ANNO											
Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva	**O.**	27	10,24	5	22	6, 20	3	8	09:30	Corbo,Speranza,Racioppo,Bevilacqua,Altieri	I

	S.	20	3,17	7	23	7,21	8	6	9:30		
Chimica degli Alimenti	**O.**	20	3,17	7	23	7,21	8	6	11:30	Pati, Luchetti, Nardiello, Quinto	I
Standard di Certificazione nelle Filiera Agro-Alimentare	**O.**	18	5,22	3	14	3,22	2	5	8:00	Baiano, De Pilli, la Gatta, C. Lamacchia, Pat	I
Processo	**O.**	18	1,15	3	14,28	12	6	5	9:00	Conte, Del Nobile, Lacivita, Padalino, Pati	II