Università degli Studi di Foggia										
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria										
	Corso di Laurea in Scenze 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										
	S.	19	9,23	4	15,29	13	7	5	09:00	
Matematica e Statistica Applicata	**O.**	26	16,26	7	22	6,20	10	6 h 14	09:00	Castellano, Gatta, Giuliani
	S.	25	8,22	3	14, 28	12	6	6	10:00	
Chimica Generale	**O.**	29	12, 25	6	18	2, 16	9	8	10:00	Vitone, Quinto, Nardiello
Economia e Gestione delle Imprese Alimentari	**S.**	25 h 14	8,22 h 14	5	16,30	19	1	7	9:30	Stasi, Seccia, Prosperi
Produzioni animali	**O.**	26	9,23	4	22	6,20	7	5	09:00	Albenzio, Sevi,Marino,Caroprese,Santillo,Della Malva,Ciliberti.
	S.	26	9,23	4	22	6,20	7	5	15:00	
Fisica	**o.**	28	11,25	6	24	8,22	9	7	15:00	Caselle, Mastroserio, Altieri P.
Biologia dei microrganismi	**O.**	27	10,24	7	23	7,21	8	8	9:30	Altieri, Speranza, Racioppo, Bevilacqua, Corbo
Chimica Organica	**S.**	20	3,17	5	21	5, 19	3	6	9:30	Luchetti, Francavilla, Quinto, Nardiello,Palermo
II ANNO										
C.I. di Produzioni vegetali alimentari	**S.**	21	4,18	6	17	1,15	9	7	9:30	Gatta, de Palma, Disciglio, Giuliani
Macchine per le industrie alimentari	**O.**	19	2,25	4	15,30	14	7	8	9:00	Romaniello,Perone,Colelli,Amodio
Biochimica vegetale e comparata	**O.**	20	3,17	3	16,29	19	1	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, Racioppo
Lingua inglese	**O.**									docente da definire
C.I. di Difesa delle derrate agro-alimentari	**O.**	29	12,26	5 h 15:00	24	9,30	10	6 h 15:00	10:30	Raimondo,Lops,Carlucci, Germinara
	S.	21	4,18	6	17	1,15	2	7	9:30	
Chimica analitica	**O.**	21	4,18	6	17	1,15	2	7	9:30	Quinto, Nardiello, Spadaccino, Marchesiello
	S.	25	8,22	3	14	5,26	6	5	9:00	
Operazioni unitarie	**O**	28	11,25	7	16	8,29	9	8	9:00	Derossi, Caporizzi, Lamacchia. La Gatta
III ANNO										
Analisi chimiche fisiche e sensoriali degli alimenti	**O.**	21 h 9:30	4,19 h 9:30	6 h 10:00	18 h 10:00	1,15 h 10:00	9 h 10:30	7 h 9:30	-	Lamacchia, Pati, Derossi
Gestione della qualità e processi innovativi	**O.**	20	2,25	5	16	6,21	8	6	10:00	La Gatta, Rutigliano,Derossi, Baiano,Caporizzi
Microbiologia industriale	**O.**	19	3,17	4	15	8,20	10	8	9:30	Spano, Fragasso, Beneduce, Speranza
Processi della tecnologia alimentare	**O.**	18	5,22	3	14	3,22	2	5	8:00	Baiano, De Pilli, la Gatta, C. Lamacchia, Pati
	S.	18	8,22	3	14,28	19	6	5	9.00	
C.I. Igiene degli alimenti e nutrizione umana	**O.**	18	8,22	3	14,28	19	6	5	10:30	Normanno, Meleleo, Barlaam