

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
Corso di Laurea TRIENNALE in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Diario prove intermedie di valutazione (c.d. esoneri) degli insegnamenti del 1° semestre - A.A. 2020/2021

INSEGNAMENTO	Novembre 2020		Dicembre 2020		Gennaio 2021		COMMISSIONE
	s	o	s	o	s	o	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	-	-	-	-	7	-	L'Abbate, D'Addosio
C.I. Elementi di Chimica - 9 cfu	-	-	-	-	15	-	Terzano, Allegretta, Spagnuolo, Provenzano
Fisica - 6 cfu	-	-	-	-	11	-	Tangaro, G. Volpe
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari - 9 cfu	27	-	-	-	-	-	De Meo, De Boni
C.I. Biochimica degli alimenti e genetica - 12 cfu	23	-	-	-	-	-	Crecchio, Fanelli, Provenzano
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	-	-	4	-	-	Loffredo, Allegretta, Coccozza
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	30	-	-	-	-	-	Rizzello, Calasso, Minervini, De Angelis
C.I. Principi di tecnologie alimentari - 8 cfu	-	-	4	-	-	-	Faccia, Caponio
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	24	-	-	-	-	-	Gambacorta, Summo

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
Corso di Laurea TRIENNALE in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)
Diario esami insegnamenti del 1° semestre - A.A. 2020/2021

INSEGNAMENTO	Gennaio 2021		Febbraio 2021		Marzo 2021		COMMISSIONE
	s	o	s	o	s	o	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	-	-	10 ; 25	11 ; 26	-	-	L'Abbate, D'Addosio
C.I. Elementi di Chimica - 9 cfu	-	-	18	19	4	5	Terzano, Allegretta, Spagnuolo, Provenzano
Fisica - 6 cfu	-	-	-	15	-	2	Tangaro, G. Volpe
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari - 9 cfu	-	-	-	3 ; 19	-	-	De Meo, De Boni
C.I. Biochimica degli alimenti e genetica - 12 cfu	-	28	-	15	-	-	Crecchio, Fanelli, Provenzano
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	-	-	10 ; 25	-	-	Loffredo, Allegretta, Coccozza
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	-	-	2 ; 18	-	-	Rizzello, Calasso, Minervini, De Angelis
C.I. Principi di tecnologie alimentari - 8 cfu	-	28	-	12	-	-	Faccia, Caponio
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	-	-	9 ; 26	-	-	Gambacorta, Summo

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
Corso di Laurea TRIENNALE in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Diario prove intermedie di valutazione (c.d. esoneri) degli insegnamenti del 2° semestre - A.A. 2020/2021

INSEGNAMENTO	Aprile 2021		Maggio 2021		COMMISSIONE
	s	o	s	o	
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu #	26	-	-	-	Caponio, Squeo, Summo
C.I. Principi di fisiologia vegetale, genetica e biochimica - 9 cfu	-	-	7	-	Gattullo, Provenzano, Simeone
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari - 9 cfu	30	-	-	-	De Meo, De Boni
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	30	-	-	-	Ippolito, Porcelli
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	-	-	3	-	Leone, Tamborrino
C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	-	7	-	Rizzello, Minervini
C.I. Certificazioni di qualità ed analisi degli alimenti - 10 cfu	-	-	7	-	Pasqualone, Squeo
C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare - 9 cfu	28	-		-	Minervini, Balducci
# Riservato immatricolati a.a. 2020-2021 e 2019-2020					

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI
Corso di Laurea TRIENNALE in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 (D.M. n. 270/2004)
Diario esami - A.A. 2020/2021

INSEGNAMENTO	2021														2022								COMMISSIONE
	MAG*		sess. Estiva				sess. Autunnale						GEN*		sess. Primaveraile								
			GIU		LUG		SET		OTT		NOV				DIC		FEBB		MARZO		APRILE		
	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	S	O	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	10	12	-	-	5;26	6;27	28	29	26	27	-	-	13	14	18	19	8;24	9;25	24	25	-	-	L'Abbate, D'Addosio
C.I. Elementi di Chimica - 9 cfu	-	-	17	18	19	20	21	22	13	14	16	17	-	-	-	-	17	18	9	11	12	13	Terzano, Allegretta, Spagnuolo, Provenzano
Elementi di Chimica - 9 cfu #	17	19	17	18	19	20	21	22	13	14	16	17	-	-	25	26	17	18	9	11	12	13	Terzano, Allegretta, Spagnuolo, Provenzano
Fisica - 6 cfu	-	26	-	28	-	13	-	14	-	-	-	3	-	9	-	28	-	15	-	18	-	7	Tangaro, G. Volpe
C.I. Principi di fisiologia vegetale, genetica e biochimica - 9 cfu	-	-	-	17	-	5;27	-	30	-	29	-	15	-	16	-	-	-	25	-	22	-	12	Gattullo, Provenzano, Simeone
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu	-	12	-	30	-	20	-	9;24	-	18	-	17	-	7	-	12	-	3	-	1;30	-	-	Caponio, Squeo, Summo
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere alimentari - 9 cfu	-	26	-	23	-	12	-	5 ^(b) ;20	-	7	-	4	-	1 ^(b)	-	26	-	14	-	11	-	5	De Meo, De Boni
C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale ^(a) - 9 cfu ##	-	-	28	-	13;28	-	29	-	27	-	15	-	15	-	-	-	9	-	8	-	4	-	Gattullo, Tarasco
C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale ^(a) - 9 cfu ###	20	20	28	28	13;28	13;28	29	29	27	27	15	15	15	15	20	21	9	9	8	8	4	4	Gattullo, Tarasco
C.I. Qualità delle materie prime vegetali ^(a) - 6 cfu	-	12	-	21	-	9;27	-	14	-	14	-	9;29	-	-	-	25	-	17	-	15	-	8	Cazzato, Camposeo
Produzioni animali e qualità delle materie prime ^(a) - 6 cfu	-	31	-	-	-	5;21	-	3;20	-	20	-	23	-	14	-	31	-	24	-	22	-	13	Ragni, Caputi Jambrenghi
C.I. Biochimica degli alimenti e genetica - 12 cfu	-	21	-	30	-	26	-	14	-	14	-	18	-	-	-	20	-	8	-	3;30	-	-	Crecchio, Fanelli, Provenzano
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	17	-	17	-	6	-	29	-	25	-	-	-	13	-	28	-	23	-	21	-	11	Loffredo, Allegretta, Cocozza
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	-	20	-	17	-	9;29	-	16	-	6;29	-	15	-	-	-	14	-	25	-	21	-	12	Ippolito, Porcelli
C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	16	-	24	-	13	-	7;22	-	12	-	3	-	13	-	25	-	16	-	14	-	7	Rizzello, Minervini
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	-	26	-	-	-	5;22	-	9;27	-	25	-	10	-	16	-	18	-	7	-	7;25	-	-	Leone, Tamborrino
C.I. Principi di tecnologie alimentari - 8 cfu	-	13	-	-	-	6;21	-	21	-	11	-	10	-	-	-	17	-	3;28	-	22	-	-	Faccia, Caponio
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	20	-	-	-	2;19	-	27	-	-	-	3	-	15	-	21	-	10	-	7	-	7	Rizzello, Calasso, Minervini, De Angelis
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	27	-	29	-	16	-	10	-	5	-	12	-	-	-	28	-	17	-	14	-	12	Gambacorta, Summo
C.I. Certificazioni di qualità ed analisi degli alimenti - 10 cfu	-	17	-	24	-	12	-	14;30	-	22	-	16	-	15	-	25	-	7	-	2;30	-	-	Pasqualone, Squeo, Summo
C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare - 9 cfu	-	27	-	17	-	5	-	6;22	-	7;29	-	15	-	-	-	13	-	24	-	11	-	11	Minervini, Balducci
Idoneità di Lingua inglese - 3 cfu	-	19	-	-	-	9;26	-	3;21	-	12	-	8	-	17	-	21	-	11	-	22	-	8	Faccia, Montemurro, Fanelli, Nigro D., Calasso, Tamburini
Laboratorio di Informatica - 3 cfu	-	25	-	-	-	14;30	-	7;27	-	19	-	12	-	13	-	14	-	1	-	8	-	12	Filannino, Fanelli, Squeo, Tamburini
Seminari	-	-	-	25	-	-	-	15	-	-	-	18	-	-	-	-	-	21	-	31	-	-	Caponio, Calasso, Crecchio, Summo
Esame di Laurea **	-	-	-	-	-	26	-	-	-	27	-	-	-	20	-	-	-	-	-	22	-	27	

* Appelli aggiuntivi riservati esclusivamente a studenti fuori corso; ** La data indicata è da intendersi come data di inizio della sessione di laurea. # e precedeti Riservato immatricolati a.a. 2019/2020. ## Riservato immatricolati a.a. 2019/2020. ### Riservato immatricolati a.a. 2018/2019 e precedenti. ^(a) Attività didattiche disattivate. ^(b) Riservato immatricolati a.a. 2020/2021.

