

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. 2022/2023

INSEGNAMENTO	Novembre 2022		Dicembre 2022		COMMISSIONE
	s	o	s	o	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	-	-	12	-	Milella, D'Addosio
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	-	-	22	-	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	-	16	-	Tangaro, Volpe G.
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	18	-	-	-	Ippolito, Porcelli
Biochimica degli alimenti - 6 cfu	25	-	-	-	Crecchio, Spagnuolo, Cocozza, Gattullo
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	14	-	-	-	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	22	-	-	-	Nigro D., Mefleh
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	25	-	-	-	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	14	-	-	-	Gambacorta, Summo
C.I. Qualità e salubrità degli alimenti - 6 cfu	17	-	-	-	Squeo, Celano
C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee - 6 cfu	22	-	-	-	De Giovanni, Ruta

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. 2022/2023

INSEGNAMENTO	Gennaio 2023		Febbraio 2023		Marzo 2023		COMMISSIONE
	s	o	s	o	s	o	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	-	-	15	16	2	3	Milella, D'Addosio
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	-	-	20	22	6	8	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	-	-	23	-	10	Tangaro, Volpe G.
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	-	31	-	17	-	-	Ippolito, Porcelli
Biochimica degli alimenti - 6 cfu	-	-	-	9;24	-	-	Crecchio, Spagnuolo, Coccozza, Gattullo
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	-	26	-	13	-	-	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	-	-	-	6;21	-	-	Nigro D., Mefleh
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	26	-	13	-	-	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	-	-	9;24	-	-	Gambacorta, Summo
C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	-	31	-	17	-	-	Squeo, Celano
C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	-	-	-	6;21	-	-	De Giovanni, Ruta

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. 2022/2023

INSEGNAMENTO	Aprile 2023		Maggio 2023		COMMISSIONE
	s	o	s	o	
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu	-	-	9	-	Caponio, Difonzo, Mefleh
C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica - 6 cfu	-	-	15	-	Simeone, Gattullo
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari - 9 cfu	26	-	-	-	De Meo, De Boni
Lingua inglese - 3 cfu (studenti primo anno)	-	-	5	-	Nigro D., Caponio, Mefleh, Licheri
Processi biochimici della nutrizione - 6 cfu	-	-	2	-	Lezza, Pesce, Crecchio
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	26	-	-	-	Leone, Tamborrino
C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	-	12	-	Calasso, Minervini
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	-	5	-	Aresta, De Giglio, Zambonin
Lingua inglese - 3 cfu (studenti secondo anno)	-	-	9	-	Nigro D., Caponio, Mefleh, Licheri
C.I. Certificazioni di qualità e legislazione - 9 cfu	-	-	12	-	Pasqualone, Canfora
C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione - 6 cfu	26	-	-	-	Celano, Mola
C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole - 6 cfu	-	-	2		Gallotta, Renna
C.I. Qualità delle produzioni animali - 6 cfu	-	-	5		D'Alessandro, Ragni

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. 2022/2023

INSEGNAMENTO	2023														2024								COMMISSIONE
	MAG*		sess. Estiva				sess. Autunnale				GEN*		sess. Primaveraile										
	S	O	GIU	LUG	SET	OTT	NOV	DIC	S	O	FEBB	MARZO	APRILE										
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	15	18	-	-	17	18	27	28	-	-	8	9	5	6	24	25	26	27	25	26	16	18	Milella, D'Addosio
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	-	-	-	-	24	27	18	21	23	26	20	23	-	-	-	-	6	9	5	8	4	8	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	26	-	-	-	14	-	15	-	12	-	14	-	-	-	16	-	15	-	14	-	11	Tangaro, G. Volpe
C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica - 6 cfu	-	-	-	-	-	13;28	-	26	-	24	-	21	-	14	-	-	-	7	-	6	-	3	Simeone, Gattullo
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu	-	22	-	29	-	20	-	19	-	17	-	14	-	7	-	18	-	14	-	13	-	10	Caponio, Difonzo, Mefleh
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere alimentari - 9 cfu	-	18	-	22	-	10	-	12	-	10	-	7	-	1	-	25	-	21	-	20	-	17	De Meo, De Boni
Lingua inglese - 3 cfu	-	-	-	-	-	5;24	-	22	-	31	-	28	-	11	-	-	-	28	-	27	-	15	Nigro D., Caponio, Mefleh, Licheri
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	-	24	-	-	-	26	-	27	-	25	-	29	-	-	-	22	-	22	-	15	-	9	Ippolito, Porcelli
Biochimica degli alimenti - 6 cfu	-	-	-	-	-	19	-	13	-	-	-	8	-	14	-	-	-	29	-	22	-	16	Crecchio, Spagnuolo, Coccozza, Gattullo
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	-	-	-	-	-	12	-	20	-	11	-	15	-	-	-	-	-	8	-	1;27	-	-	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	-	-	-	-	-	5	-	3	-	31	-	-	-	7	-	-	-	15	-	8	-	5	Nigro D., Mefleh
Processi biochimici della nutrizione - 6 cfu	-	-	-	-	-	7;24	-	18	-	16	-	10	-	5	-	-	-	5	-	4	-	4	Lezza, Pesce, Crecchio
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	-	30	-	-	-	13;28	-	28	-	23	-	17	-	11	-	16	-	12	-	11	-	8	Leone, Tamborrino
C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	-	-	22	-	10	-	14	-	9	-	3;30	-	-	-	-	-	19	-	18	-	12	Calasso, Minervini
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	17	-	29	-	17	-	21	-	30	-	24	-	15	-	23	-	26	-	25	-	19	Aresta, De Giglio, Zambonin
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	22	-	-	-	17	-	27	-	18	-	-	-	7	-	18	-	19	-	11	-	9	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	31	-	-	-	10	-	13	-	11	-	23	-	-	-	30	-	26	-	14	-	16	Gambacorta, Summo
C.I. Qualità e salubrità degli alimenti - 6 cfu	-	-	-	-	-	12	-	20	-	13	-	-	-	12	-	-	-	12	-	6;27	-	-	Squeo, Celano
C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee - 6 cfu	-	-	-	-	-	14	-	18	-	9	-	9	-	-	-	-	-	5	-	1;25	-	-	De Giovanni, Ruta
C.I. Certificazioni di qualità e legislazione - 9 cfu	-	17	-	-	-	3;18	-	15	-	12	-	20	-	11	-	24	-	6	-	12	-	8	Pasqualone, Canfora
C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione - 6 cfu	-	23	-	22	-	7	-	22	-	16	-	13	-	4	-	17	-	13	-	5	-	12	Celano, Mola
C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole - 6 cfu	-	-	-	26	-	11	-	8	-	9	-	6;30	-	-	-	-	-	20	-	8	-	3	Gallotta, Renna
C.I. Qualità delle produzioni animali - 6 cfu	-	-	-	29	-	14	-	29	-	18	-	27	-	13	-	-	-	27	-	14	-	17	D'Alessandro, Ragni
Laboratorio di Informatica - 3 cfu	25	-	-	-	3;21	-	14	-	19	-	10	-	12	-	16	-	12	-	15	-	12	-	Filannino, Squeo, Tamburini
Seminari	-	-	-	26	-	13	-	20	-	-	-	16	-	-	-	-	-	20	-	22	-	-	Summo, Caponio, Calasso, Crecchio
Esame di Laurea **	-	-	-	-	-	25	-	-	-	24	-	-	-	19	-	-	-	-	-	20	-	23	

* Appelli aggiuntivi riservati esclusivamente a studenti fuori corso; ** La data indicata è da intendersi come data di inizio della sessione di laurea.