

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. 2023/2024

INSEGNAMENTO	Novembre 2023	Dicembre 2023	COMMISSIONE
	scritto	scritto	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	27	-	Milella, L'Abbate
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	-	4	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	11	Tangaro, Volpe G.
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	20	-	Ippolito, Porcelli
C.I. Biochimica generale e degli alimenti - 9 cfu	13	-	Crecchio, D'Orazio
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	24	-	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	16	-	Nigro D., xxxxx
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	24	-	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	13	-	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	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 esami insegnamenti del 1° semestre - A.A. 2023/2024

INSEGNAMENTO	Gennaio 2024		Febbraio 2024		Marzo 2024		COMMISSIONE
	s	o	s	o	s	o	
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	-	-	1 - 16	2 - 19	-	-	Milella, L'Abbate
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	-	-	13 - 28	15	-	1	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	-	-	7	-	22	Tangaro, Volpe G.
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	-	-	-	1 - 16	-	-	Ippolito, Porcelli
C.I. Biochimica generale e degli alimenti - 9 cfu	-	25	-	9	-	-	Crecchio, D'Orazio
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	-	-	-	7 - 23	-	-	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	-	-	-	5 - 20	-	-	Nigro D., xxxxx
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	25	-	9	-	-	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	-	-	7 - 23	-	-	Gambacorta, Summo
C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	-	-	-	1 - 16	-	-	Squeo, Celano
C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	-	-	-	5 - 20	-	-	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. 2023/2024

INSEGNAMENTO	Aprile 2024	Maggio 2024	COMMISSIONE
	scritto	scritto	
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu	29	-	Caponio, Squeo, Summo
C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica - 6 cfu	-	13	Nigro D., Gattullo
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari - 9 cfu	-	7	De Meo, De Boni
Lingua inglese - 3 cfu	-	3	Nigro D., xxxxxxxx
Processi biochimici della nutrizione - 6 cfu	29	-	Lezza, Pesce, Crecchio
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	22	-	Leone, Tamborrino
C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	10	Calasso, Minervini
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	6	Aresta, De Giglio, Zambonin
C.I. Certificazioni di qualità e legislazione - 9 cfu	-	10	Pasqualone, Canfora
C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione - 6 cfu	22	-	Celano, xxxxxx
C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole - 6 cfu	29	-	Gallotta, Renna
C.I. Qualità delle produzioni animali - 6 cfu	-	6	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. 2023/2024

INSEGNAMENTO	2024														2025								COMMISSIONE
	MAG*		sess. Estiva				sess. Autunnale				GEN*		sess. Primaveraile										
	S	O	GIU	LUG	SET	OTT	NOV	DIC	GEN*	FEBB	MARZO	APRILE	S	O	S	O							
C.I. Matematica ed elementi di statistica - 9 cfu	15	16	-	-	11	12	25	26	-	-	11	12	9	10	20	21	26	27	25	26	14	15	Milella, L'Abbate
C.I. Elementi di chimica - 9 cfu	21	23	-	-	15	17	18	20	21	23	18	20	-	-	22	24	10	12	5	7	7	9	Terzano, Gattullo, D'Orazio, Spagnuolo
Fisica - 6 cfu	-	28	-	-	-	23	-	15	-	14	-	14	-	-	-	16	-	18	-	18	-	11	Tangaro, G. Volpe
C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica - 6 cfu	-	-	-	-	-	5 - 26	-	26	-	28	-	28	-	15	-	-	-	7	-	6	-	3	Simeone, Gattullo
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari - 6 cfu	-	22	-	20	-	11	-	19	-	21	-	14	-	9	-	21	-	14	-	13	-	10	Caponio, Squeo, Summo
C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere alimentari - 9 cfu	-	17	-	27	-	18	-	12	-	14	-	7	-	2	-	27	-	21	-	20	-	7	De Meo, De Boni
Lingua inglese - 3 cfu	-	9	-	-	-	1 - 22	-	23	-	23	-	21	-	11	-	15	-	28	-	27	-	15	Nigro D., Fucarino
C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari - 9 cfu	-	24	-	-	-	26	-	26	-	25	-	28	-	-	-	22	-	24	-	18	-	14	Ippolito, Porcelli
C.I. Biochimica generale e degli alimenti - 9 cfu	-	-	-	-	-	4	-	13	-	-	-	8	-	16	-	-	-	10	-	3 - 27	-	-	Crecchio, D'Orazio
C.I. Tecnologia olearia e lattiero-casearia - 9 cfu	-	22	-	-	-	12	-	20	-	15	-	14	-	-	-	21	-	17	-	11	-	7	Faccia, Caponio
Inglese tecnico - 3 cfu	-	9	-	-	-	19	-	9	-	31	-	-	-	5	-	15	-	20	-	20	-	10	Nigro D., xxxxx
Processi biochimici della nutrizione - 6 cfu	-	17	-	20	-	10	-	17	-	22	-	14	-	5	-	17	-	5	-	4	-	4	Lezza, Pesce, Crecchio
C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari - 9 cfu	-	30	-	-	-	1 - 25	-	26	-	29	-	21	-	11	-	16	-	12	-	11	-	8	Leone, Tamborrino
C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti - 9 cfu	-	13	-	-	-	8 - 29	-	11	-	15	-	11	-	3	-	23	-	19	-	18	-	11	Calasso, Minervini
Chimica analitica e strumentale con laboratorio - 6 cfu	-	17	-	26	-	17	-	23	-	-	-	4 - 25	-	15	-	29	-	26	-	25	-	15	Aresta, De Giglio, Zambonin
Microbiologia degli alimenti fermentati - 6 cfu	-	22	-	-	-	17	-	26	-	30	-	-	-	9	-	20	-	19	-	11	-	9	De Angelis, Calasso, Celano
C.I. Tecnologia enologica e packaging - 9 cfu	-	27	-	-	-	10	-	13	-	16	-	12	-	-	-	27	-	26	-	18	-	15	Gambacorta, Summo
C.I. Qualità e salubrità degli alimenti - 6 cfu	-	14	-	-	-	12	-	20	-	24	-	-	-	16	-	22	-	12	-	7 - 31	-	-	Squeo, Celano
C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee - 6 cfu	-	15	-	-	-	15	-	16	-	21	-	19	-	-	-	29	-	5	-	3 - 26	-	-	De Giovanni, Ruta
C.I. Certificazioni di qualità e legislazione - 9 cfu	-	17	-	-	-	3 - 18	-	17	-	16	-	7	-	2	-	24	-	6	-	5	-	3	Pasqualone, Canfora
C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione - 6 cfu	-	23	-	20	-	9	-	24	-	30	-	26	-	13	-	17	-	13	-	12	-	15	Celano, xxxx
C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole - 6 cfu	-	28	-	25	-	12	-	10	-	21	-	14	-	5	-	22	-	20	-	10	-	7	Gallotta, Renna
C.I. Qualità delle produzioni animali - 6 cfu	-	29	-	28	-	15	-	26	-	25	-	21	-	10	-	28	-	27	-	14	-	10	D'Alessandro, Ragni
Laboratorio di Informatica - 3 cfu	24	-	-	-	1 - 22	-	16	-	21	-	11	-	9	-	16	-	12	-	12	-	14	-	Filannino, Squeo, Tamburini
Seminari	13	-	26	-	15	-	23	-	22	-	12	-	10	-	20	-	17	-	17	-	14	-	Summo, Caponio, Calasso, Crecchio
Esame di Laurea **	-	-	-	-	-	24	-	-	-	29	-	-	-	18	-	-	-	-	-	19	-	29	

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