

Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

Classe: L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia

Presidente -Prof. Silvia Migliaccio

Vice-Presidente Prof. Alessandro Ruggieri

Codice 33565

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 - I anno - I semestre - inizio lezioni 01 ottobre 2025

Aula E- EX Officine Ortopediche CU035 – orario 08-14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08.00-10.00					
10.00-12.00	Qual Alim Animale (A Vitali) OK 6 CFU – 48 ore Dal 06/10 al 12/01/26 (12 lezioni)	ORARIO 9-11 Chimica Fisica OK (C Manetti) 5 CFU – 40 (1) Dal 07/10 al 16/12 (11 lezioni)	Chimica Organica (R Saladino) OK 4 CFU – 32 ore Dal 01/10 al 28/01/26 (15 lezioni)	Qual Alim Vegetale (R Muleo 1, E Radicetti 4, G Colla 1) OK 6 CFU – 48 ore Dal 02/10 al 18/12 (12 lezioni)	ORARIO 9-11 Chimica Fisica OK (C Manetti) 5 CFU – 40 (2) Dal 03/10 al 28/11 (9 lezioni)
12.00-14.00		ORARIO 11-13 Lingua Inglese (docente da definire) 6 CFU – 48 ore (1) Dal 07/10 al 13/01 (11 lezioni)	Chimica generale (C. Zazza) OK 4 CFU – 32 ore Dal 01/10 al 28/01/26 (15 lezioni)		ORARIO 11-13 Lingua Inglese (docente da definire) 6 CFU – 48 ore (2) Dal 03/10 al 19/12 (12 lezioni)

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 - II anno - I semestre

Aula E- EX Officine Ortopediche CU035- orario 14-20

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
14.00-16.00	Ecosistema e biodiversità (docente da definire) 3 CFU – 24 ore Dal 06/10 al 12/01 (12 lezioni)	Gestione della qualità e della sostenibilità (R Ruggieri) OK 5 CFU – 40 ore Dal 07/10 al 09/12 (10 lezioni)	Qualità produzione alimenti d’origine vegetale (L Fattorini) OK 3 CFU – 24 ore Dal 01/10 al 17/12 (12 lezioni)	Tecniche e tecnologie gastronomiche (A Cimini) OK 6 CFU – 48 ore Dal 02/10 al 18/12 (12 lezioni)	Microbiologia degli alimenti (F Luziatelli) OK 6 CFU – 48 ore Dal 03/10 al 19/12 (12 lezioni)
16.00-18.00	°Microbiologia e microbiologia clinica (C Longhi) - 2 CFU 16 ore Dal 06/10 al 24/11 (8 lezioni) OK °Parassitologia (S Cavallero) 1 CFU – 8 ore Dal 01/12 al 12/01 (4 lezioni) OK		Qualità produzione alimenti d’origine animale (docente da definire) 3 CFU – 24 ore Dal 01/10 al 17/12 (12 lezioni)		
18.00-20.00					

Laboratori opzionali:

1. Analisi sensoriale – Prof.ssa D De Santis – 2 cfu – 50 ore
2. Chimica fisica delle preparazioni alimentari – Prof. A Salvo – 2 cfu – 50 ore

L-GASTR “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” – A.A. 2025-2026 - III anno - I semestre

Aula 7° - VII PADIGLIONE – POLICLINICO UMBERTO I – PL019- E01PR1L003 orario 08-14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08.00-10.00					Gastroenterologia (L Ridola) OK 3 CFU – 24 ore Orario 08-12 Dal 03/10 al 05/12 (12 lezioni) VEDI SOTTO NR 1
10.00-12.00		ORARIO 9-12 Economia in ambito agroalimentare (F Ricci) 4 CFU – OPZIONALE – 32 ore Dal 07/10 al 16/12 (11 lezioni)	Medicina Interna (M Muscaritoli, A Gigante) 3 CFU – 24 ore OK Dal 01/10 al 17/12 (12 lezioni)	ORARIO 9-11 Endocrinologia (A Faggiano) OK 3 CFU – 24 ore Dal 02/09 al 18/12 (12 lezioni)	
12.00-14.00		Pediatria (P Rossi) 3 CFU – 24 ore Dal 14/10 al 13/01 (12 lezioni)	Cinema, fotografia (F Cantore) OK 3 CFU – OPZIONALE 24 ore Dal 01/10 al 17/12 (12 lezioni)	ORARIO 11-13 Mal. odontostomatologiche (A Polimeni, V Luzzi) OK 3 CFU – 24 ore Dal 02/09 al 18/12 (12 lezioni)	Comunicazione (M Gavrilă) 3 CFU – OPZ. – 24 ore Orario 09-13 Dal 17/10 al 19/12 (12 lezioni) VEDI SOTTO NR 2

Il giorno lunedì 27 ottobre l'aula non è disponibile

Laboratori opzionali:

1. Sicurezza alimentare – Prof.sse C Longhi – S Cavallero – 2 cfu – 50 ore

NR 1: LEZIONI PROF RIDOLA: Ottobre 3-10-31; Novembre 7 e 21; Dicembre 5.

NR 1: LEZIONI PROF GAVRILA: Ottobre 17 e 24; Novembre 14 e 28; Dicembre 12 e 19.