### Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali CORSO DI LAUREA IN **TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

Curriculum in Tecnologie Alimentari
CALENDARIO DEGLI ESAMI - ANNO ACCADEMICO 2024-2025

|       | Insegnamenti  | 2024  |               | J, (LL, (D) | 2025        | 2. 20,      | 7               | 2026         |        |                          | Commissione  |
|-------|---|---|---------------|-------------|-------------|-------------|-----------------|--------------|--------|--------------------------|--|
| Anno/ | I Semestre  | I Sessione  | I<br>Sessione | I Sessione  | II Sessione | II Sessione | III Sessione    |              |        | Appello<br>Straordinario |  |
| Sem.  | II Semestre   |   |               |             | I Sessione  | I Sessione  | II Sessione     | III Sessione |        | Appello<br>Straordinario |  |
|       |   | Dic 24  | Gen 25        | Feb 25      | Giu 25      | Lug 25      | Sett 25         | Gen 26       | Feb 26 | Feb 26                   |  |
| 1/I   | Produzioni di fonti alimentari<br>innovative                  | 20  | 14-28         | 11          | 6-20        | 11          | 4-12            | 12-27        | 12     | 12                       | CONTI E., ORLANDI F., DONNINI D., Fornaciari da<br>Passano M., Ruga L., Romani R., Salerno G., Rondoni<br>G., Chierici E., Baciarelli Falini L., Rondolini M.                                |
|       | Analisi dei prodotti alimentari<br>ed elaborazione dati       | 19  | 9-23          | 13          | 5-19        | 3           | 28/08-<br>11/09 | 8-22         | 12     | 12                       | SELVAGGINI R., Servili M., Taticchi A., Esposto S.,<br>Marconi O., Perretti G., Veneziani G.   |
|       | Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari            | 16  | 7-21          | 17          | 4-23        | 14          | 1-15            |              |        | 16                       | NICOLINI A., Rossi F., Buratti C., Baldinelli G., Moretti E.,<br>Pisello A.L., Coccia V., Castellani B., Fabiani C., Merli F.  |
|       | lgiene degli alimenti   | 19  | 8-23          | 13          | 10-24       | 15          | 2-16            | 8-23         | 13     |                          | FABIANI R., Rosignoli P. Federici E., Pietrella D.   |
| 1/11  | Food technology and biotechnology                             | 20  | 10-24         | 7-14        | 9-27        | 11-29       | 5-19            | 9-23         | 13     | 13                       | ROSELLINI D., BUZZINI P., Albertini E., Turchetti B.,<br>Marconi G., Raggi.L, Sannino C.   |
|       | Difesa delle derrate alimentari                               |   | 10-24         | 21          | 6-20        | 22          | 1-12            | 9-23         | 20     | 20                       | COVARELLI L., SALERNO G., Beccari G., Quaglia M.,<br>Conti E., Rondoni G., Romani R., Orfei M., Tini F   |
|       | Coltivazioni alimentari<br>avanzate                           |   | 14-28         | 18          | 5-19        | 10          | 2-16            | 13-28        | 17     | 17                       | GUIDUCCI M., FAMIANI F., Proietti P., Benincasa P., Pannacci<br>E., Palliotti A., Farneselli M., Onofri A., Farinelli D., Micheli<br>M., Tosti G., Falcinelli B., Paoletti A., P. GOGLIO, N. |
|       | Legislazione e marketing<br>nell'industria alimentare*        |   | 13-28         | 4           | 4-23        | 11          | 4-23            | 12-30        | 10     | 23                       | MARTINO G., BILLI M., Marchini A., Paolotti L., Ciliberti S.   |
| 2/I   | Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche | 20  | 13-27         | 13          | 5-26        | 17          | 28/08-<br>18/09 | 8-22         | 12     | 12                       | ESPOSTO S., Servili M., Taticchi A., Selvaggini R.,<br>Perretti G., Veneziani G.   |
|       | Animal production for food industry                           | 20  | 16            | 3-18        | 18          | 2-16        | 04-18           | 14-28        | 12     | 20                       | VALENTI B., Pauselli M., Mattioli S., Dal Bosco A.   |
| 2/11  | Industrie delle bevande<br>fermentate                         | 19  | 13-27         | 13          | 6-20        | 10          | 29/08-<br>12/09 | 12-26        | 12     | 12                       | TATICCHI A., Esposto S., Veneziani G., Selvaggini R., Servili M., Marconi O., Perretti G., Bravi E., De Francesco G., Sordini B.   |
|       | Lingua inglese - B2   | Contattare il Centro Linguistico di Ateneo e successivamente il docente di riferimento Prof. E. Conti |               |             |             |             |                 |              |        |                          |  |

<sup>\*</sup> Corsi annuali

# Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

## CORSO DI LAUREA IN **TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

Curriculum in Tecnologie Alimentari Tecnologie Birrarie
CALENDARIO DEGLI ESAMI - ANNO ACCADEMICO 2024-2025

|       | Insegnamenti   | 2024       | 2025          |              |                |                |                 | 2026         |        |                          | Commissione   |
|-------|--|------------|---------------|--------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|--------|--------------------------|---|
| Anno/ | I Semestre   | I Sessione | I<br>Sessione | I Sessione   | II Sessione    | II Sessione    | III Sessione    |              |        | Appello<br>Straordinario |   |
| Sem.  | II Semestre  |            |               |              | I Sessione     | I Sessione     | II Sessione     | III Sessione |        | Appello<br>Straordinario |   |
|       |  | Dic 24     | Gen 25        | Feb 25       | Giu 25         | Lug 25         | Sett 25         | Gen 26       | Feb 26 | Feb 26                   |   |
| 1/I   | Produzioni di fonti alimentari innovative                        | 20         | 14-28         | 11           | 6-20           | 11             | 4-12            | 12-27        | 12     | 12                       | CONTI E., ORLANDI F., DONNINI D., Fornaciari da<br>Passano M., Ruga L., Romani R., Salerno G., Rondoni<br>G., Chierici E., Baciarelli Falini L., Rondolini M. |
|       | Analisi dei prodotti alimentari<br>ed elaborazione dati          | 19         | 9-23          | 13           | 5-19           | 3              | 28/08-<br>11/09 | 8-22         | 12     | 12                       | SELVAGGINI R., MARCONI O., Servili M., Taticchi A.,<br>Esposto S., Perretti G., Veneziani G., Alfeo V., Sileoni<br>V., Bravi E.                               |
|       | Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari               | 16         | 7-21          | 17           | 4-23           | 14             | 1-15            |              |        | 16                       | NICOLINI A., Rossi F., Buratti C., Baldinelli G., Moretti<br>E., Pisello A.L., Coccia V., Castellani B., Fabiani C.,<br>Merli F.                              |
|       | lgiene degli alimenti  | 19         | 8-23          | 13           | 10-24          | 15             | 2-16            | 8-23         | 13     |                          | FABIANI R., Rosignoli P. Federici E., Pietrella D.  |
| 1/11  | Food technology and biotechnology                                | 20         | 10-24         | 7-14         | 9-27           | 11-29          | 5-19            | 9-23         | 13     | 13                       | ROSELLINI D., BUZZINI P., Albertini E., Turchetti B.,<br>Marconi G., Raggi.L, Sannino C.  |
|       | Difesa delle coltivazioni birrarie                               |            | 10-24         | 21           | 6-20           | 22             | 1-12            | 9-23         | 20     | 20                       | SALERNO G., COVARELLII L., Beccari G., Quaglia M.,<br>Conti E., Rondoni G., Romani R., Orfei M., Tini F   |
|       | Coltivazioni birrarie ed innovative                              |            | 9-28          | 18           | 3-20           | 9              | 3-17            | 9-28         | 18     | 11                       | FARNESELLI M., Pannacci E., Falcinelli B., Tosti G.,<br>Benincasa P., Guiducci M., Tei F., Onofri A., Lorenzetti MC.  |
|       | Legislazione e marketing<br>nell'industria alimentare*           |            | 13-28         | 4            | 4-23           | 11             | 4-23            | 12-30        | 10     | 23                       | MARTINO G., BILLI M., Marchini A., Paolotti L., Ciliberti<br>S.   |
| 2/I   | Industrie dei prodotti alimentari<br>ed innovazioni tecnologiche | 20         | 13-27         | 13           | 5-26           | 17             | 28/08-<br>18/09 | 8-22         | 12     | 12                       | ESPOSTO S., Servili M., Taticchi A., Selvaggini R.,<br>Perretti G., Veneziani G.  |
|       | Animal production for food industry                              | 20         | 16            | 3-18         | 18             | 2-16           | 04-18           | 14-28        | 12     | 20                       | VALENTI B., Pauselli M., Mattioli S., Dal Bosco A.  |
| 2/11  | Tecnologie birrarie  | 19         |               |              | 12-26          | 10             | 4-18            | 8-22         | 12     | 12                       | PERRETTI G., Sileoni V., Servili M., Marconi O., Taticchi<br>A., Bravi E.   |
|       | Lingua inglese - B2  | Cor        | ntattare il C | entro Lingui | stico di Atene | o e successiva |                 |              |        |                          |   |

<sup>\*</sup> Corsi annuali

## Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

## CORSO DI LAUREA IN **TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

## Curriculum in Tecnologie Alimentari Olivicolo-Olearie

CALENDARIO DEGLI ESAMI - ANNO ACCADEMICO 2024-2025

|         | Insegnamenti  | 2024       | 2025          |            |             |             |              | 2026         |        |                          | Commissione   |
|---------|---|------------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------|--------------------------|---|
| Anno/   | I Semestre  | I Sessione | I<br>Sessione | I Sessione | II Sessione | II Sessione | III Sessione |              |        | Appello<br>Straordinario |   |
| Sem.    | II Semestre   |            |               |            | I Sessione  | I Sessione  | II Sessione  | III Sessione |        | Appello<br>Straordinario |   |
|         |   | Dic 24     | Gen 25        | Feb 25     | Giu 25      | Lug 25      | Sett 25      | Gen 26       | Feb 26 | Feb 26                   |   |
| 1/I     | Produzioni di fonti alimentari innovative   | 20         | 14-28         | 11         | 6-20        | 11          | 4-12         | 12-27        | 12     | 12                       | CONTI E., ORLANDI F., DONNINI D., Fornaciari da<br>Passano M., Ruga L., Romani R., Salerno G., Rondoni<br>G., Chierici E., Baciarelli Falini L., Rondolini M. |
|         | Analisi dei prodotti alimentari<br>ed elaborazione dati   | 19         | 9-23          | 13         | 5-19        | 3           | 28/08-11/09  | 8-22         | 12     | 12                       | SELVAGGINI R., Servili M., Taticchi A., Esposto S.,<br>Marconi O., Perretti G., Veneziani G.  |
|         | Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari  | 16         | 7-21          | 17         | 4-23        | 14          | 1-15         |              |        | 16                       | NICOLINI A., Rossi F., Buratti C., Baldinelli G., Moretti<br>E., Pisello A.L., Coccia V., Castellani B., Fabiani C.,<br>Merli F.                              |
|         | lgiene degli alimenti   | 19         | 8-23          | 13         | 10-24       | 15          | 2-16         | 8-23         | 13     |                          | FABIANI R., Rosignoli P. Federici E., Pietrella D.  |
|         | Food technology and biotechnology   | 20         | 10-24         | 7-14       | 9-27        | 11-29       | 5-19         | 9-23         | 13     | 13                       | ROSELLINI D., BUZZINI P., Albertini E., Turchetti B.,<br>Marconi G., Raggi.L, Sannino C.  |
|         | Difesa dell'olivo   |            | 14-28         | 11         | 6-20        | 11          | 4-12         | 12-27        | 12     | 12                       | CONTI E., BECCARI G., MORETTI C., Buonaurio R.,<br>Covarelli L., Quaglia M., Romani R., Salerno G., Rondoni<br>G., Chierici E.                                |
|         | Olivicoltura  |            | 15-31         | 19         | 11-25       | 7           | 3-15         | 14-26        | 16     | 16                       | FAMIANI F., PROIETTI P., Palliotti A., Micheli M.,<br>Farinelli D., Cinosi N.   |
|         | Legislazione e marketing nell'industria alimentare*   |            | 13-28         | 4          | 4-23        | 11          | 4-23         | 12-30        | 10     | 23                       | MARTINO G., BILLI M., Marchini A., Paolotti L., Ciliberti S.  |
| 2/I     | Industrie dei prodotti alimentari   | 20         | 13-27         | 13         | 5-26        | 17          | 28/08-18/09  | 8-22         | 12     | 12                       | ESPOSTO S., Servili M., Taticchi A., Selvaggini R.,<br>Perretti G., Veneziani G.  |
|         | Animal production for food industry   | 20         | 16            | 3-18       | 18          | 2-16        | 04-18        | 14-28        | 12     | 20                       | VALENTI B., Pauselli M., Mattioli S., Dal Bosco A.  |
| 2/11    | Tecnologie avanzate nella filiera elaiotecnica  | 20         | 9-23          | 13         | 6-20        | 4           | 29/08-12/09  | 9-23         | 13     | 13                       | SERVILI M., VENEZIANI G., Selvaggini R., Taticchi A., Esposto S., Marconi O., De Francesco G., Sordini B.   |
| Corci a | ingua inglese - B2  Contattare il Centro Linguistico di Ateneo e successivamente il docente di riferimento Prof. E. Conti |            |               |            |             |             |              |              |        |                          |   |

<sup>\*</sup> Corsi annuali