#### 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 2025-2026

	Insegnamenti	2025 2026							2027		Commissione
Anno/	I Semestre	I Sessione	I Sessione	I Sessione	II Sessione	II Sessione	III Sessione			Appello Straordinario	
Sem.	II Semestre				I Sessione	I Sessione	II Sessione	III S	essione	Appello Straordinario	
		Dic 25	Gen 26	Feb 26	Giu 26	Lug 26	Sett 26	Gen 27	Feb 27	Feb 27	
1/I	Produzioni di fonti alimentari innovative	19	12-27	12	5-19	15	4-16	13-27	12	12	CONTI E., ORLANDI F., DONNINI D., Fornaciari da Passano M., Ruga L., Romani R., Salerno G., Rondoni G., Chierici E., Baciarelli Falini L., Rondolini M.
	Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	18	8-22	12	4-18	2	3-17	14-28	18	18	SELVAGGINI R., Servili M., Taticchi A., Esposto S., Marconi O., Perretti G., Veneziani G.
	Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari	16			8-22	13	2-16			16	NICOLINI A., Rossi F., Buratti C., Baldinelli G., Moretti E., Pisello A.L., Coccia V., Castellani B., Fabiani C., Merli F.
	lgiene degli alimenti	19	8-23	13	10-24	15	2-16	11-25	12	26	FABIANI R., Rosignoli P. Federici E., Pietrella D.
	Food technology and biotechnology	18	9-23	13	11-25	17	3-17	11-21	18	18	ROSELLINI D., BUZZINI P., Albertini E., Turchetti B., Marconi G., Raggi.L, Sannino C.
	Difesa delle derrate alimentari		9-23	20	9-23	20	3-18	14-28	18	18	COVARELLI L., SALERNO G., Beccari G., Quaglia M., Conti E., Rondoni G., Romani R., Orfei M., Tini F
	Coltivazioni alimentari avanzate		13-28	17	12	3-17	4-18	12-28	11	12	GOGLIO P., FAMIANI F., Proietti P., Benincasa P., Pannacci E., Palliotti A., Farneselli M., Onofri A., Farinelli D., Micheli M., Tosti G., Falcinelli B., Paoletti A., N. Cinosi
	Legislazione e marketing nell'industria alimentare*		12-30	10	4-19	21	4-21	12-26	16	12	MARTINO G., BILLI M., Marchini A., Paolotti L., Ciliberti S.
2/I	Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	19	8-22	12	4-25	16	1-17	7-21	11	11	ESPOSTO S., Servili M., Taticchi A., Selvaggini R., Perretti G., Veneziani G.
	Animal production for food industry		14-28	12	8-22	8	3-17	11-27	12	12	VALENTI B., Pauselli M., Mattioli S., Dal Bosco A.
2/11	Industrie delle bevande fermentate	18	12-26	12	5-19	9	4-18	11-25	11	11	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 2025-2026

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

CALENDARIO DEGLI ESAMI - ANNO ACCADEMICO 2025-2026

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

<sup>\*</sup> Corsi annuali