

A.A. 2022/23						
Corso di Studio Padre 3000 – Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI						
OPZIONALI						
<u>I° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D.	C. F.U
Attività di Completamento Erasmus 1 <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1005845	D			3
Attività di Completamento Erasmus 2 <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1005846	D			3
Microbiologia degli Alimenti Applicata	AGR/16	1009207	D	Erasmus Neviani		3
Le molecole dei Sensi	CHIM/06	1009208	D	Tullia Tedeschi	CHIM/06	3
Fisiologia della lattazione e del muscolo e trasformazione dei prodotti in latte e carne	VET/02	1010369	D	Mario Baratta		3
Alimenti Salutistici e Funzionali	MED/49	1004722	D	Letizia Bresciani	MED/49	3
Problemi Matematici per la Fisica Tecnica	ING-IND/11	1010495	D	Lorenzini Giulio	ING-IND/11	3
<u>II° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D.	C. F.U
Sostenibilità ed Innovazione dei Prodotti di Origine Animale	AGR/19	1010496	D	Francesca Martuzzi	AGR/19	3
Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli	AGR/03	1005843	D	Benedetta Chiancone	AGR/03	3
Tecniche Microbiologiche <b>AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	AGR/16	1005850	D	Alessia Levante	AGR/16	3
Tecniche innovative per il trattamento del campione. Applicazione all'analisi di alimenti <b>AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	CHIM/01	1007838	D	Marilena Musci	CHIM/01	3
Spettrometria di massa per l'analisi degli alimenti <b>AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	CHIM/01	1008691	D	Marilena Musci	CHIM/01	3

**Corso di Studio Padre 5000 – Corso di Laurea Magistrale SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

<u>I° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D.	C. F.U
Attività di Completamento Erasmus 3 <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1007101	D	Tullia Tedeschi		3
Attività di Completamento Erasmus 4 <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1007102	D	Tullia Tedeschi		3
Risonanza Magnetica Nucleare Applicata allo Studio degli Alimenti	CHIM/06	1005138	D	Andrea Sartori	CHIM/06	3
Modellistica molecolare	CHIM/03	18340	D	<b>MUTUATO da LM in CTF</b>		3
Microbiologia Lattiero Casearia	AGR/16	1005849	D			3
Standard di certificazione per la sicurezza alimentare nelle aziende alimentari: IFS FOOD e GSFS (BRC) <b>Riservato agli studenti della LM in STA</b>	AGR/15	1010498	D			3
<u>II° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D.	C. F.U
Il Formaggio Parmigiano Reggiano	AGR/19	1005133	D			3
Microrganismi Probiotici negli Alimenti	AGR/16	1007836	D	Benedetta Bottari	AGR/16	3
Chimica delle fermentazioni e Bioenergetica	CHIM/11	1009212	D			3
Enzimi per applicazioni biotecnologiche <b>Riservato agli studenti della LM in STA</b>	BIO/10	1008693	D	Samantha Raboni	BIO/10	3
Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari	AGR/15	1010497	D			3



<b>II° SEMESTRE</b>							
<b>Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici</b>	SPS/08	1004435	D			4	
<b>Sensomica</b>	CHIM/10	1008694	D	Chiara Dall'Asta	CHIM/10	3	
<b>Gastronomia: Prodotti e Territori</b>	SPS/08	1009214	D		-	4	
<b>Giornalismo Enogastronomico</b>	SPS/08	24326	D		-	4	G

**\*\*In relazione alle Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE** ogni studente potrà scegliere ed inserire nel piano degli studi una sola Attività di Visita Aziendale, per permettere a tutti gli studenti di partecipare ad almeno una visita.

**\*\*In relazione alle Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO** la tipologia di attività didattica prevista per questa attività formativa prevederà che 1 CFU sia pari a 12 ore di visita/escursione didattica

**\*\*In relazione alle Attività di Completamento: CORSO BIBLIOSCIENZA\* e Attività di Completamento: SKILLS PER ORIENTAMENTO E PLACEMENT** la tipologia di attività didattica prevista per queste attività formative prevederà che 1 CFU sia pari a 8 ore