|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A.A. 2022/23**  **Corso di Studio Padre 3000 – Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI** | | | | | | |
| OPZIONALI |  |  |  |  |  |  |
| I° SEMESTRE | S.S.D. | Cod. | TAF | Docente | S.S.D. | C. F.U |
| **Attività di Completamento Erasmus 1**  **(riservato agli studenti Erasmus )\*\*** | NN | 1005845 | D |  |  | 3 |
| **Attività di Completamento Erasmus 2**  **(riservato agli studenti Erasmus )\*\*** | NN | 1005846 | D |  |  | 3 |
| **Microbiologia degli Alimenti Applicata** | AGR/16 | 1009207 | D | Erasmo 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 |
| II° SEMESTRE | 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**  **AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE** | AGR/16 | 1005850 | D | Alessia Levante | AGR/16 | 3 |
| **Tecniche innovative per il trattamento del campione. Applicazione all’analisi di alimenti**  **AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE** | CHIM/01 | 1007838 | D | Marilena Musci | CHIM/01 | 3 |
| **Spettrometria di massa per l’analisi degli alimenti**  **AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE** | CHIM/01 | 1008691 | D | Marilena Musci | CHIM/01 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Corso di Studio Padre 5000 – Corso di Laurea Magistrale SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | | | | | | |
| I° SEMESTRE | S.S.D. | Cod. | TAF | Docente | S.S.D. | C. F.U |
| **Attività di Completamento Erasmus 3**  **(riservato agli studenti Erasmus )\*\*** | NN | 1007101 | D | Tullia Tedeschi |  | 3 |
| **Attività di Completamento Erasmus 4**  **(riservato agli studenti Erasmus )\*\*** | 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 | **MUTUATO da**  **LM in CTF** |  | 3 |
| **Microbiologia Lattiero Casearia** | AGR/16 | 1005849 | D |  |  | 3 |
| **Standard di certificazione per la sicurezza alimentare nelle aziende alimentari: IFS FOOD e GSFS (BRC)**  **Riservato agli studenti della LM in STA** | AGR/15 | 1010498 | D |  |  | 3 |
| II° SEMESTRE | 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**  **Riservato agli studenti della LM in STA** | BIO/10 | 1008693 | D | Samantha Raboni | BIO/10 | 3 |
| **Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari** | AGR/15 | 1010497 | D |  |  | 3 |

**Corso di Studio Padre 3055 – Corso di Laurea SCIENZE GASTRONOMICHE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I° SEMESTRE | S.S.D. | | Cod. | TAF | Docente | S.S.D | C. F.U |  |
| **Prodotti e Cucine nel Mondo** | | AGR/02 | 1005848 | D |  | - | 4 |  |
| **Attività di Completamento Erasmus 5\*\***  **(riservato agli studenti Erasmus )** | | NN | 1007103 | D | Sergio Ghidini |  | 4 |  |
| **Attività di Completamento Erasmus 6\*\***  **(riservato agli studenti Erasmus )** | | NN | 1007104 | D | Sergio Ghidini |  | 4 |  |
| **Attività di Completamento Erasmus 7\*\***  **(riservato agli studenti Erasmus )** | | NN | 1009213 | D | Sergio Ghidini |  | 4 |  |
| **TAF D Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche:** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Attività di Completamento del Gastronomo 1\*\*** | | NN | 1008695 | D | Bottari Benedetta |  | 1 | **G** |
| **Attività di Completamento del Gastronomo 2\*\*** | | NN | 1008696 | D | Bottari Benedetta |  | 2 | **G** |
| **Attività di Completamento del Gastronomo 3\*\*** | | NN | 1008697 | D | Bottari Benedetta |  | 3 | **G** |
| **Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO \*\*** | | NN | 1009215 | D | Mora Cristina |  | 1 | **G** |
| **Attività di Completamento: CORSO BIBLIOSCIENZA\*\*** | | NN | 1009216 | D | Mora Cristina |  | 1 | **G** |
| **Attività di Completamento:SKILLS PER ORIENTAMENTO E PLACEMENT \*\*** | | NN | 1009217 | D | Mora Cristina |  | 1 | **G** |
| **ANNUALITA’**  **Riservate agli studenti di Scienze Gastronomiche** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1** | | AGR/15 | 1009218 | D | Carini Eleonora | AGR/15 | 1 | **G** |
| **Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2** | | AGR/16 | 1009219 | D | Bottari Benedetta | AGR/16 | 1 | **G** |
| **Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3** | | AGR/01 | 1009220 | D | Mora Cristina | AGR/01 | 1 | **G** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |
| **II° SEMESTRE** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici** | | SPS/08 | 1004435 | D |  |  | 4 |  |
| **Sensomica** | | CHIM/10 | 1008694 | D | Chiara Dall’Asta | CHIM/10 | 3 |  |
| **Gastronomia: Prodotti e Territori** | | SPS/08 | 1009214 | D |  | - | 4 |  |
| **Giornalismo Enogastronomico** | | 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**