

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
<a href="#">Attività di Completamento Erasmus 1</a> <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1005845	D			3
<a href="#">Attività di Completamento Erasmus 2</a> <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1005846	D			3
<a href="#">Microbiologia degli Alimenti Applicata</a>	AGR/16	1009207	D	Erasmus Neviani		3
<a href="#">Le molecole dei Sensi</a>	CHIM/06	1009208	D	Tullia Tedeschi	CHIM/06	3
<a href="#">Fisiologia della lattazione e del muscolo e trasformazione dei prodotti in latte e carne</a>	VET/02	1010369	D	Mario Baratta		3
<a href="#">Alimenti Salutistici e Funzionali</a>	MED/49	1004722	D	Letizia Bresciani	MED/49	3
<a href="#">Problemi Matematici per la Fisica Tecnica</a>	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
<a href="#">Sostenibilità ed Innovazione dei Prodotti di Origine Animale</a>	AGR/19	1010496	D	Francesca Martuzzi	AGR/19	3
<a href="#">Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli</a>	AGR/03	1005843	D	Benedetta Chiancone	AGR/03	3
<a href="#">Tecniche Microbiologiche</a> <b>AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	AGR/16	1005850	D	Alessia Levante	AGR/16	3
<a href="#">Tecniche innovative per il trattamento del campione. Applicazione all'analisi di alimenti</a> <b>AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	CHIM/01	1007838	D	Marilena Musci	CHIM/01	3
<a href="#">Spettrometria di massa per l'analisi degli alimenti</a> <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
<u>Attività di Completamento Erasmus 3</u> <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1007101	D	Tullia Tedeschi		3
<u>Attività di Completamento Erasmus 4</u> <b>(riservato agli studenti Erasmus)**</b>	NN	1007102	D	Tullia Tedeschi		3
<u>Risonanza Magnetica Nucleare Applicata allo Studio degli Alimenti</u>	CHIM/06	1005138	D	Andrea Sartori	CHIM/06	3
<u>Modellistica molecolare</u>	CHIM/03	18340	D	<b>MUTUATO da LM in CTF</b>		3
<u>Microbiologia Lattiero Casearia</u>	AGR/16	1005849	D	Giorgio Giraffa		3
<u>Standard di certificazione per la sicurezza alimentare nelle aziende alimentari: IFS FOOD e GSFS (BRC)</u> <b>Riservato agli studenti della LM in STA</b>	AGR/15	1010498	D	Aurelio Trevisi		3
<u>II° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D.	C. F.U
<u>Il Formaggio Parmigiano Reggiano</u>	AGR/19	1005133	D			3
<u>Microrganismi Probiotici negli Alimenti</u>	AGR/16	1007836	D	Benedetta Bottari	AGR/16	3
<u>Chimica delle fermentazioni e Bioenergetica</u>	CHIM/11	1009212	D	Arnaldo Dossena		3
<u>Enzimi per applicazioni biotecnologiche</u> <b>Riservato agli studenti della LM in STA</b>	BIO/10	1008693	D	Samantha Raboni	BIO/10	3
<u>Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari</u> <b>Riservato agli studenti della LM in STA</b>	AGR/15	1010497	D	Marco Bergonzoni		3

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

<u>I° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	S.S.D	C. F.U	
<u>Prodotti e Cucine nel Mondo</u> ( <u>Locandina del corso</u> )	AGR/02	1005848	D	Pietro D'Alessio		4	
<u>Attività di Completamento Erasmus 5**</u> <b>(riservato agli studenti Erasmus )</b>	NN	1007103	D	Sergio Ghidini		4	
<u>Attività di Completamento Erasmus 6**</u> <b>(riservato agli studenti Erasmus )</b>	NN	1007104	D	Sergio Ghidini		4	
<u>Attività di Completamento Erasmus 7**</u> <b>(riservato agli studenti Erasmus )</b>	NN	1009213	D	Sergio Ghidini		4	
<b><u>TAF D Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche:</u></b>							
<u>Attività di Completamento del Gastronomo 1**</u>	NN	1008695	D	Bottari Benedetta		1	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento del Gastronomo 2**</u>	NN	1008696	D	Bottari Benedetta		2	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento del Gastronomo 3**</u>	NN	1008697	D	Bottari Benedetta		3	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO **</u>	NN	1009215	D	Mora Cristina		1	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento: CORSO BIBLIOSCIENZA**</u>	NN	1009216	D	Mora Cristina		1	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento:SKILLS PER ORIENTAMENTO E PLACEMENT **</u>	NN	1009217	D	Mora Cristina		1	<b>G</b>
<b><u>ANNUALITA'</u></b> <b>Riservate agli studenti di Scienze Gastronomiche</b>							
<u>Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1</u>	AGR/15	1009218	D	Carini Eleonora	AGR/15	1	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2</u>	AGR/16	1009219	D	Bottari Benedetta	AGR/16	1	<b>G</b>
<u>Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3</u>	AGR/01	1009220	D	Mora Cristina	AGR/01	1	<b>G</b>

<b>II° SEMESTRE</b>							
<a href="#">Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici</a>	SPS/08	1004435	D	Niccolò Tempestini		4	
<a href="#">Sensomica</a>	CHIM/10	1008694	D	Chiara Dall'Asta	CHIM/10	3	
<a href="#">Gastronomia: Prodotti e Territori</a>	SPS/08	1009214	D	Paolo Tegoni	-	4	
<a href="#">Giornalismo Enogastronomico</a>	SPS/08	24326	D	Mariagrazia Villa	-	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**