Corso di Studio Padre 3055 - TRIENALE SCIENZE GASTRONOMICHE – OPZIONALI 2025-2026

I° SEMESTRE	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	CFU	Voto / Giudizio
Prodotti e Cucine nel Mondo	AGR/02	1005848	D	Pietro D'Alessio	4	
Le molecole dei sensi	CHIM/10	1009208	D	Galaverna Gianni	3	
Attività di Completamento Erasmus 5** (riservato agli studenti Erasmus)	NN	1007103	D	Andrea Sartori	4	
Attività di Completamento Erasmus 6** (riservato agli studenti Erasmus)	NN	1007104	D	Andrea Sartori	4	
Attività di Completamento Erasmus 7** (riservato agli studenti Erasmus)	NN	1009213	D	Andrea Sartori	4	
INSEGNAMENTI RISERVATI A STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE: 1^ semestre						
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**
INSEGNAMENTI RISERVATI A STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE: Annuali						
Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1	AGR/15	1009218	D	Carini Eleonora	1	**G**
Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2	AGR/16	1009219	D	Bottari Benedetta	1	**G**
Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3	AGR/01	1009220	D	Mora Cristina	1	**G**
II° SEMESTRE						
Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici	SPS/08	1004435	D	Tempestini Niccolò	4	
Gastronomia: Prodotti e Territori	SPS/08	1009214	D	Tegoni Paolo	4	

Giornalismo Enogastronomico	SPS/08	24326	D	Villa Maria Grazia	4	G
Il Formaggio Parmigiano Reggiano	AGR/19	1005133	D	Formaggioni Paolo	3	

** sola verbalizzazione

NB.

Attività di completamento del Gastronomo : 1 CFU = 8 ore **

Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO 1 CFU = 12 ore **

Attività di Completamento: CORSO BIBLIOSCIENZA 1 CFU = 8 ore**

Attività di Completamento: SKILLS PER ORIENTAMENTO E PLACEMENT 1 CFU = 8 ore**

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1 1 CFU = 12 ore

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2 1 CFU = 12 ore

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3 1 CFU = 12 ore

Corso di Studio Padre 3000 - TRIENALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – OPZIONALI 2025-2026					
I° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C. F.U**
Attività di Completamento Erasmus 1 (riservato agli studenti Erasmus)**	NN	1005845	D	Elena Bancalari	3
Attività di Completamento Erasmus 2 (riservato agli studenti Erasmus)**	NN	1005846	D	Elena Bancalari	3
Fisiologia della lattazione e del muscolo e trasformazione dei prodotti in latte e carne	VET/02	1010369	D	Mario Baratta	3
II° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C. F.U**
Sostenibilità ed Innovazione dei Prodotti di Origine Animale	AGR/19	1010496	D	Francesca Martuzzi	3
Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli	AGR/03	1005843	D	Benedetta Chiancone	3
Tecniche Microbiologiche **AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE**	AGR/16	1005850	D	Alessia Levante	3
Agricoltura sostenibile e Tecnologie Digitali	AGR/03	1012311	D	Ganino Tommaso	3
Microrganismi probiotici negli alimenti	AGR/16	1007836	D	Bottari Benedetta	3