CORSI OPZIONALI DI AMBITO FOOD PER STUDENTI E STUDENTESSE STA LM – A.A. 2026-2027

Corso di Studio Padre 5127 – MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – OPZIONALI 2026-2027

I° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C.F.U**
Risonanza Magnetica Nucleare Applicata allo Studio degli Alimenti	CHIM/06	1005138	D	Andrea Sartori	3
Microbiologia di Latte e derivati	AGR/16	1005849	D	Da definire	3
Standard di certificazione per la sicurezza alimentare riconosciuti GFSI	AGR/15	1011565	D	Da definire	3
Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari	AGR/15	1010497	D	Da definire	3
Interplay diet – Gut Microbiome – Human Health **MUTUATO DA LM SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA**	**MED/49**	**1014159**	**D**	**Da definire – Visiting professor**	**3**
Attività di Completamento Erasmus 3 **(riservato agli studenti Erasmus)** **Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale**	NN	1007101	**D**	Prandi Barbara	**3**
Attività di Completamento Erasmus 4 **(riservato agli studenti Erasmus)** **Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale**	NN	1007102	D	Prandi Barbara	3
Blended Intensive Programme 1 **Questa attività didattica è riservata agli studenti che hanno partecipato ai Blended Intensive Programme (BIP).**	NN	1013004	D	Barbara Prandi	3
Blended Intensive Programme 4 **Questa attività didattica è riservata agli studenti che hanno partecipato ai Blended Intensive Programme (BIP).**	NN	1014162	D	Barbara Prandi	4
Blended Intensive Programme 6 **Questa attività didattica è riservata agli studenti che hanno partecipato ai Blended Intensive Programme (BIP).**	NN	1014163	D	Barbara Prandi	6
II° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C. F.U**
Chimica dei bioprocessi e bioenergetica	CHIM/11	1013117	D	Veronica Lolli	3
Enzimi per applicazioni biotecnologiche	BIO/10	1008693	D	Samanta Raboni	3

Nutritional Neuroscience: How food shapes the brain (erogato in lingua italiana) **MUTUATO DA LM SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA**	CHIM/01	1012326	D	Giuseppe Di Cesare	3
Trasformazione degli alimenti negli organismi viventi	CHIM/10	1013087	D	Da definire	3
Legislazione europea **MUTUATO DA LM SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA**	IUS/14	1009058	D	Da definire	3

Corso di Studio Padre 3069 - TRIENALE SCIENZE GASTRONOMICHE – OPZIONALI 2026-2027

I° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**CFU**
Prodotti e Cucine nel Mondo	AGR/02	1005848	D		4
Le molecole dei sensi	CHIM/10	1009208	D	Gianni Galaverna	3
Attività di Completamento Erasmus 5** (riservato agli studenti Erasmus) Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale	NN	1007103	D	Andrea Sartori	4
Attività di Completamento Erasmus 6** (riservato agli studenti Erasmus) Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale	NN	1007104	D	Andrea Sartori	4
Attività di Completamento Erasmus 7** (riservato agli studenti Erasmus) Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale	NN	1009213	D	Andrea Sartori	4
II° SEMESTRE					
Eventi e fiere: progettazione, comunicazione e impatto ambientale	SPS/10	1014182	D	Da definire	4
Cibi, media e territorio **IDONEITA'**	SPS/10	1014181	D	Da definire	4
Enogastronomia e sistemi socio-territoriali	SPS/10	1014183	D	Da definire	4
Il Formaggio Parmigiano Reggiano	AGR/19	1005133	D		3

** sola verbalizzazione

Corso di Studio Padre 3000 - TRIENALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – OPZIONALI 2026-2027					
I° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C. F.U**
Attività di Completamento Erasmus 1 **(riservato agli studenti Erasmus)**** **Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale**	NN	1005845	D	Elena Bancalari	3
Attività di Completamento Erasmus 2 **(riservato agli studenti Erasmus)**** **Questa attività è utilizzata per la convalida di esami svolti in mobilità internazionale**	NN	1005846	D	Elena Bancalari	3
II° SEMESTRE	**S.S.D.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**C. F.U**
Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli	AGR/03	1005843	D	Benedetta Chiancone	3
Tecniche Microbiologiche	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
Introduzione all'analisi ed elaborazione dati con Excel	CHIM/01	1014207	D	Musci Marilena	3