

Corso di Studio Padre 3055 - TRIENALE SCIENZE GASTRONOMICHE

<u>I° SEMESTRE</u>	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	C. F.U	
Prodotti e Cucine nel Mondo	AGR/02	1005848	D	Pietro D'Alessio	4	
Le molecole dei Sensi	CHIM/10	1009208	D	Galaverna Gianni (24 ore)	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	
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 (12 ore)	1	G
Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2	AGR/16	1009219	D	Bottari Benedetta (12 ore)	1	G
Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3	AGR/01	1009220	D	Rungsaran WongPrawmas	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

**** 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**

NON VANNO NEL MONTE ORE DOCENTE

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1 1 CFU = 12 ore (vanno nel monte ore docente)

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2 1 CFU = 12 ore (vanno nel monte ore docente)

Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3 1 CFU = 12 ore (vanno nel monte ore docente)

Corso di Studio Padre 3000 - TRIENALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI					
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
Problemi Matematici per la Fisica Tecnica	ING-IND/11	1010495	D	Lorenzini Giulio	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 (24 ore)	3
Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofruitticoli	AGR/03	1005843	D	Benedetta Chiancone (24 ore)	3
Tecniche Microbiologiche AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE	AGR/16	1005850	D	Alessia Levante 46 ore = 30 ore LAB (1 CFU LAB e 2 Turni) + 16.0 LEZ (2 CFU)	3
Agricoltura sostenibile e Tecnologie Digitali	AGR/03	1012311	D	Ganino Tommaso	3

Corso di Studio Padre 5000 – MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

I° SEMESTRE	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	C. F.U
Attività di Completamento Erasmus 3 (riservato agli studenti Erasmus)**	NN	1007101	D	Prandi Barbara	3
Attività di Completamento Erasmus 4 (riservato agli studenti Erasmus)**	NN	1007102	D	Prandi Barbara	3
Food Sustainability	NN	1011101	D	Tullia Tedeschi	6
Risonanza Magnetica Nucleare Applicata allo Studio degli Alimenti	CHIM/06	1005138	D	Andrea Sartori (31 ore: 16 ore Lez. 2CFU+ 1 CFU Ese. 15 ore))	3
Microbiologia Lattiero Casearia**	AGR/16	1005849	D	Giorgio Giraffa	3
Standard di certificazione per la sicurezza alimentare riconosciuti GFSI Riservato agli studenti della LM in STA	AGR/15	1011565	D	Aurelio Trevisi	3
Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari Riservato agli studenti della LM in STA**	AGR/15	1010497	D	Marco Bergonzoni	3
II° SEMESTRE	S.S.D.	Cod.	TAF	Docente	C. F.U
Il Formaggio Parmigiano Reggiano	AGR/19	1005133	D	Paolo Formaggioni	3
Microrganismi Probiotici negli Alimenti	AGR/16	1007836	D	Benedetta Bottari (24 ore)	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	Samanta Raboni (24 ore)	3
Chimica analitica sostenibile RISERVATO a studenti/esse LT STA e LM STA no SG	CHIM/01	1012326	D	Marilena Musci (2 CFU lezione +1 CFU esercit. = 31 ore)	3

Disegno sperimentale e analisi statistica multivariata (riservato a studenti/esse LM STA)	CHIM/01	1012327	D	Marilena Musci (2 CFU lezione +1 CFU esercitazione = 31 ore)	3
---	---------	---------	---	--	---