

A.A. 2016/17

**CORSI OPZIONALI ATTIVATI DAL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

<b>OPZIONALI</b>				
<b><u>I° SEMESTRE</u></b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>
<b>Attività di Completamento Erasmus 1 (riservato agli studenti Erasmus )</b>	NN	1005845	Daniele Del Rio	3
<b>Attività di Completamento Erasmus 2 (riservato agli studenti Erasmus )</b>	NN	1005846	Daniele Del Rio	3
<b>Biodiversità, tecnica colturale e utilizzi del luppolo</b>	AGR/03	1006562	Tommaso Ganino	3
<b>Tecnologie dei prodotti dolciari</b>	AGR/15	22629	Franco Antoniazzi	3
<b>Tecnologia dei cereali e dei derivati</b>	AGR/15	19013	Massimiliano Rinaldi	3
<b>Valutazione della qualità Nutrizionale degli Alimenti</b>	BIO/09	1005860	Francesca Scazzina	3
<b><u>II° SEMESTRE</u></b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>
<b>Principi di dietetica AD ESCLUSIONE DEGLI STUDENTI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>	BIO/09	1004484	Furio Brighenti	3
<b>Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli</b>	AGR/03	1005843	Benedetta Chiancone	3
<b>Le molecole del Gusto</b>	CHIM/06	18418	Augusta Caligiani	3
<b>EU Food Regulation</b>	IUS/03	1005847	Simone Gabbi	3
<b>Tecniche Microbiologiche</b>	AGR/16	1005850	Camilla Lazzi	3
<b>Microbiologia dei Probiotici</b>	AGR/16	1006244	Camilla Lazzi	3

<b><u>I° SEMESTRE</u></b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>
<b>Risonanza Magnetica Nucleare Applicata allo Studio degli Alimenti</b>	CHIM/06	1005138	Tullia Tedeschi	3
<b>English For Food Science</b>	L-LIN/12	1003616	Nicoletta Pellegrini	3
<b>Tecnologia del condizionamento e distribuzione dei prodotti agroalimentari</b>	AGR/15	08503	Davide Barbanti	3
<b>Modellistica molecolare</b>	CHIM/03	18340	Pietro Cozzini	3
<b>Microbiologia Lattiero Casearia</b>	AGR/16	1005849	Erasmus Neviani	3
<b>Food Choice and Consumer Behaviour</b>	AGR/01	1006259	Davide Menozzi	3

<b>Nutrizione e Salute</b>	BIO/09	1005861	Francesca Scazzina	3
<b>Xenobiotics in Food</b>	CHIM/10	1006241	Chiara Dall'Asta	3
<b><u>II° SEMESTRE</u></b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>
<b>Miglioramento Genetico e Alimenti di Origine Animale</b>	AGR/19	1006242	Massimo Malacarne	3
<b>Il Formaggio Parmigiano Reggiano</b>	AGR/19	1005133		3
<b>Molecular Modelling in the study of foods and drugs</b>	CHIIM/03	1006722	<b>F. Javier Luque</b>	3
<b>Statistics for food and nutrition sciences</b>	SECS-S/01	1006732	<b>Luigi Palla</b>	3

<b><u>I° SEMESTRE</u></b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Docente</b>	<b>CFU</b>
<b>Metodologie di degustazione critica</b>	AGR/03	24327	Paolo Tegoni	4
<b>Prodotti e Cucine nel Mondo</b>	AGR/03	1005848	Pietro D'Alessio	4
<b>Giornalismo Enogastronomico</b>	SPS/08	24326	Stecchi	4
<b><u>II° SEMESTRE</u></b>				
<b>Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici</b>	SPS/08	1004435	M. Morganti	4