

PROGRAMMA DIDATTICO MASTER/ DIPLOMA DI ALTA FORMAZIONE

Moduli		SSD	CFU	ORE DI LEZIONE*	Modalità di erogazione
Modulo 1	Storia dell'alimentazione 1	M-STO/05	3	26	ONLINE
Modulo 2	Merceologia alimentare	AGR/15	9	28	ONLINE
Modulo 3	Igiene e sicurezza	MED-49	3	18	ONLINE
Modulo 4	Principi di chimica e chimica degli alimenti, matematica e statistica applicate	MAT/02 CHIM/10	6	36	ONLINE
Modulo 5	Scienza e tecnologia delle fermentazioni e laboratorio	AGR/16	6	36	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 6	Lab I: Preparazioni di base	AGR/15	9	56	IN PRESENZA
Modulo 7	Enologia e laboratorio	AGR/4 AGR/15	6	36	IN PRESENZA
Modulo 8	Lab II: Preparazioni di base e cucina territoriale	AGR/15	9	56	IN PRESENZA
Modulo 9	Antropologia dell'alimentazione	M-DEA/01	3	18	ONLINE
Modulo 10	Scienza della nutrizione	MED-49	5	36	ONLINE
Modulo 11	Scienze molecolari e del gusto	AGR/04	3	18	IN PRESENZA
Modulo 12	Storia della cucina italiana	M-STO/05	3	18	ONLINE
Modulo 13	Lab III: Pane pizza e pasta	AGR/15	9	56	IN PRESENZA
Modulo 14	Analisi sensoriale dei cibi	AGR/04	3	18	IN PRESENZA
Modulo 15	Fromagerie	AGR/15	6	36	IN PRESENZA
Modulo 16	Pasticceria I	c	6	42	IN PRESENZA
Modulo 17	Cucina scientifica e chimica degli alimenti	AGR/15	3	20	IN PRESENZA
Modulo 18	Food Marketing Diritto ed economia del settore alimentare e composizione del menù	SECS-P/06 SECS- P/07 SECS-P/08	9	54	ONLINE
Modulo 19	Lab IV: Alta cucina internazionale	AGR/15	9	56	IN PRESENZA
Modulo 20	Pasticceria 2	AGR/15	6	40	IN PRESENZA
TESI			4		IN PRESENZA
TOTALE			120		



Moduli		SSD	CFU	ORE DI LEZIONE*	Modalità di erogazione
SEMINARI NON OBBLIGATORI ATTIVATI DURANTE L' A.A. 22/23**					
I ANNO	Strumentazioni		-	12	IN PRESENZA
I ANNO	Food Design: sensazione e percezione		-	10	IN PRESENZA
I ANNO	Applicativi dei Fermentati		-	8	IN PRESENZA
II ANNO	Food Design: La forma del piatto e del bicchiere		-	8	IN PRESENZA
II ANNO	Corso di Degustazione del gin		-	10	IN PRESENZA
II ANNO	Food Design: Packaging		-	10	IN PRESENZA
II ANNO	Scrivere di Food		-	10	IN PRESENZA/ON LINE
II ANNO	Gelateria		-	16	IN PRESENZA

***Ore minime di lezione, il numero può variare in eccesso.**

**** I seminari variano ogni anno in base alle tendenze del mercato e del richiesta ristorativa. La partecipazione ai seminari non è obbligatoria ma fortemente consigliati.**

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il costo complessivo di iscrizione, frequenza, esame finale e conferimento del titolo è di **20.000,00€** (ventimila/00 euro) pagabili in **8 rate**:

- 1.000,00 € (mille/00 euro) da versarsi all'atto dell'iscrizione;
- 3.016,00 € (tremilasedici /00 euro)* da versarsi entro il mese d'ottobre 2023;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi alla fine del mese di gennaio 2024;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi a fine del mese d'aprile 2024;
- 3.016,00 € (tremilasedici /00 euro)* da versarsi a fine del mese di settembre 2024;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi a fine del mese di novembre 2024;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi a fine del mese di gennaio 2025;
- 1.000,00 € (mille /00 euro) da versarsi a fine del mese d'aprile 2025.

*comprensivo del bollo virtuale

Al termine del corso ed in seguito al superamento della prova finale, ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza al Corso o e il rilascio di 120 CFU complessivi.

La consegna dell'Attestato in "*Arti e scienze culinarie*" è subordinata alle seguenti condizioni:

- superamento, per ciascun insegnamento, dei test on line/prove di valutazione in itinere previsti;
- discussione della prova finale in presenza.