ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

OFFERTA EROGATA A.A. 2022/2023 - INCARICHI D'INSEGNAMENTO

Insegnamento	S.S.D.	CFU	ore	Semestre di riferimento	Periodo contrattuale	Compenso lordo collaboratore	Obiettivi formativi
Biochimica e biologia molecolare clinica	BIO/12	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	Il corso ha l'obiettivo di fornire una panoramica delle attività di un laboratorio di analisi cliniche inserita nel contesto organizzativo e commerciale attuale, di illustrare le varie fasi che costituiscono le analisi cliniche e di passare in rassegna le principali metodologie, sia in campo biochimico che molecolare, impiegate nei moderni laboratori biomedici a scopo diagnostico e quindi di fornire le basi per l'interpretazione dei risultati in chiave fisiopatologica. Promuovere un approccio critico alla diagnostica di laboratorio.
C.I. Ecologia e sostenibilità ambientale	IUS/10	2	16	II	1/10/2022 - 30/09/2023	400 €	Fornire agli studenti una adeguata conoscenza delle linee fondamentali della legislazione ambientale nazionale ed internazionale, nonché i principi giuridici che disciplinano la gestione delle risorse naturali e in generale la tutela dell'ambiente.
Complementi di laboratorio di lenti oftalmiche	FIS/07	6	56	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.400 €	Obiettivo formativo del corso è l'acquisizione della conoscenza dei dispositivi ottici utilizzati per la correzione di difetti e dei disturbi della visione. Gli studenti svilupperanno le competenze per interpretare una prescrizione, scegliere e realizzare un dispositivo ottico, verificare la funzionalità effettiva e la conformità agli standard europei e internazionali.
Comunicazione scientifica e Marketing nell'era dei social	SECS-P/08	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	L'insegnamento avrà come obiettivo la comprensione l'approfondimento del processo di comunicazione scientifica attraverso i canali digitali e i principali social media (Facebook, Instagram, Twitter e Linkedin). Contenuti: comunicazione digitale, marketing mix, social media strategy, linguaggio e piano editoriale, community e influencer marketing. Il corso prevede anche un project work finale dove gli studenti sono chiamati a lavorare in gruppo.
Difesa delle piante di interesse agro-alimentare	AGR/12	6	24	I	1/10/2022 - 30/09/2023	600 €	Il Corso si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi del confezionamento (materiali e tecniche) e delle problematiche della distribuzione degli alimenti (con particolare rilievo alla shelf-life). Tali conoscenze, unite a elementi di base sulle possibilità di controllo delle alterazioni, sono finalizzate alla gestione della difesa dei prodotti durante la conservazione e al controllo e alla prevenzione delle contaminazioni in post-raccolta da micotossine che possono inficiare la qualità e la quantità dei vegetali.
Difesa delle piante di interesse agro-alimentare	AGR/12	6	24	I	1/10/2022 - 30/09/2023	600 €	Il Corso si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi del confezionamento (materiali e tecniche) e delle problematiche della distribuzione degli alimenti (con particolare rilievo alla shelf-life). Tali conoscenze, unite a elementi di base sulle possibilità di controllo delle alterazioni, sono finalizzate alla gestione della difesa dei prodotti durante la conservazione e al controllo e alla prevenzione delle contaminazioni in post-raccolta da micotossine che possono inficiare la qualità e la quantità dei vegetali.
Economia e gestione delle imprese	SECS-P/08	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	Il corso è finalizzato a fornire agli studenti i concetti teorici e le tecniche dell'economia e gestione delle imprese.

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

							A tal fine l'impresa è rappresentata come un sistema dinamico, nei suoi elementi e nelle relazioni fondamentali. Tale rappresentazione permette di comprendere il funzionamento dell'impresa e di impostare le problematiche essenziali della gestione. L'analisi è riferita, in particolare, alle imprese industriali.
Elementi di anatomia e istologia umana ed oculare	BIO/16	6	52	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.300 €	Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione delle conoscenze relative ai principi fondamentali dell'organizzazione cellulare, della struttura e funzione dei principali tessuti, con particolare attenzione al tessuto nervoso; le basi di anatomia umana, microscopica e macroscopica, con particolare riguardo alla struttura dell'occhio e annessi.
Frane e stabilità dei pendii	GEO/05	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze di base per riconoscere e analizzare i problemi di stabilità dei pendii naturali, degli scavi artificiali e delle zone in frana. Nel corso vengono forniti gli strumenti per: pianificare le indagini per la stima dei valori delle grandezze che controllano la stabilità di un pendio; individuare il meccanismo di rottura ed eseguire le verifiche di stabilità; individuare le grandezze da monitorare per conoscere le condizioni di stabilità; scegliere la tipologia di intervento (sviluppo delle capacità di *problem solving*).
Genetica forense	BIO/18	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	Il corso prevede la spiegazione dei principi teorici delle leggi dell'ereditarietà finalizzati all'utilizzo dei dati genetici per l'identificazione personale e l'accertamento di rapporti di parentela. Verranno inoltre spiegati i principi che regolano l'utilizzo della prova genetica nel processo civile e nel processo penale e verranno inoltre spiegati i principali sistemi di calcolo biostatistico che consentono di valutare il peso dell'evidenza sia nel processo civile che penale.
Genetica umana applicata	BIO/18	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	I principali obiettivi del corso sono: 1. Consolidare le conoscenze di Genetica Umana acquisite nei corsi di base facendo riferimento in particolare ai meccanismi biologici alla base degli stati patologici in Genetica Umana 2. Portare i concetti acquisiti su un piano pratico e applicativo attraverso la conoscenza delle strategie e delle metodiche utilizzate nei laboratori diagnostici.
Geologia per il Rischio Sismico	GEO/11	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Fornire agli studenti le basi metodologiche per lo studio delle faglie attive, capaci e sismogenetiche nella prospettiva della valutazione della pericolosità e del rischio, anche ai fini dei progetti di zonazione sismica. Particolare risalto verrà dato alla stimolazione dell'analisi dei problemi e della loro risoluzione (problem solving skill)
Igiene	MED/42	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	Obiettivi generali: 1) fornire le informazioni metodologiche necessarie per lo studio dei problemi di sanità pubblica; 2) far acquisire le competenze necessarie per l'esercizio della prevenzione delle malattie infettive e cronico degenerative Obiettivi specifici, al termine del corso lo studente deve essere in grado di: •riferire i principali indici statistico-sanitari di mortalità e morbosità •progettare in termini generali studi epidemiologici

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

							•interpretare dati epidemiologici per la prevenzione e la promozione della salute •riferire gli elementi fondamentali di profilassi diretta e specifica •indicare i principi e le applicazioni delle metodologie di laboratorio a livello di tutela dell'ambiente e delle comunità •progettare in termini generali interventi di tutela dell'ambiente per la salvaguardia della salute •esporre metodologie e strategie dell'educazione sanitaria e promozione della salute.
Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura	SECS-P/02	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Il corso ripercorre le origini e lo sviluppo delle produzioni tipiche della cultura agro-alimentare italiana fino alla nascita del Made in Italy, inteso come risultato di una strategia di valorizzazione economica e simbolo di una industria italiana dell'eccellenza. Accanto alla ricostruzione storica si svilupperà l'approfondimento dell'importanza economica del Made in Italy agroalimentare, con particolare riferimento al ruolo del comparto nel commercio estero italiano e al suo posizionamento nelle catene globali del valore
Interpretazione di sezioni sismiche e well log	GEO/11	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Il corso ha lo scopo di permettere agli studenti di comprendere il ruolo dei dati sismici nell'esplorazione petrolifera, apprendendo le tecniche di acquisizione ed elaborazione del dato. Gli studenti avranno gli strumenti utili per interpretare le linee sismiche, correlarle con i dati dei pozzi e affrontare la risoluzione di problemi legati ai dati sismici nel contesto petrolifero.
Introduzione alla biologia	BIO/13	2	16	I	1/10/2022 - 30/09/2023	400 €	Introduzione ai metodi della ricerca biologica, intesa come studio sistematico, controllato, empirico e critico della fenomenologia naturale, che si sviluppa a partire dalla formulazione di una ipotesi fino alla costruzione della spiegazione. Impostazione delle competenze di base relative alla elaborazione di risultati sperimentali ed alla comunicazione in forma scritta. Inoltre, un ciclo di lezioni sara' dedicato ai metodi per lo studio più profittevole.
Introduzione alla biologia	BIO/13	2	16	I	1/10/2022 - 30/09/2023	400 €	Introduzione ai metodi della ricerca biologica, intesa come studio sistematico, controllato, empirico e critico della fenomenologia naturale, che si sviluppa a partire dalla formulazione di una ipotesi fino alla costruzione della spiegazione. Impostazione delle competenze di base relative alla elaborazione di risultati sperimentali ed alla comunicazione in forma scritta. Inoltre, un ciclo di lezioni sara' dedicato ai metodi per lo studio più profittevole.
Introduzione alla Geologia	GEO/03	1	10	II	1/10/2022 - 30/09/2023	250 €	Il corso ha lo scopo di permettere agli studenti di comprendere il ruolo dei dati sismici nell'esplorazione petrolifera, apprendendo le tecniche di acquisizione ed elaborazione del dato. Gli studenti avranno gli strumenti utili per interpretare le linee sismiche, correlarle con i dati dei pozzi e affrontare la risoluzione di problemi legati ai dati sismici nel contesto petrolifero
Introduzione alla Geologia	GEO/03	1	8	II	1/10/2022 - 30/09/2023	200 €	Gli obiettivi formativi del primo semestre riguardano: l'acquisizione del concetto generale della Terra come Sistema Integrato, il concetto di Tempo Profondo, la conoscenza del ciclo litogenetico e delle relazioni tra processi endogeni ed esogeni, l'acquisizione dei metodi di base per il riconoscimento macroscopico dei principali minerali e delle rocce ignee, sedimentarie e metamorfiche. Gli obiettivi formativi del secondo semestre riguardano: la conoscenza della sismicità della Terra e del rischio associato, la conoscenza degli elementi di base della

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

							deformazione delle rocce e dei principali ambienti sedimentari nel nostro pianeta, l'acquisizione del concetto di Terra in continua evoluzione. L'acquisizione delle competenze di base per la lettura di carte geologiche semplici e la costruzione di sezioni geologiche a partire da dati cartografici o di pozzo. L'acquisizione delle conoscenze di base sull'origine e la struttura del Sistema Solare e dei principali moti del Pianeta
Ipovisione	FIS/07	6	52	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1.300 €	Far acquisire conoscenze sui fondamenti del riconoscimento e gestione della minorazione visiva e competenze sull'uso degli ausili ottici per migliorare la performance visiva.
Laboratorio di biodiversità ed ecologia del suolo	BIO/05	3	43	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1.075 €	Obiettivo primario del presente corso è quello di fornire agli studenti le basi teoriche e pratiche per il campionamento, l'identificazione e lo studio della diversità della fauna edafica, sia dal punto di vista tassonomico che ecologico, per una sua corretta gestione e protezione. In particolare, saranno presentati agli studenti: 1) un'introduzione generale all'ecologia e alla biodiversità del suolo, analizzando il popolamento edafico e la sua evoluzione da una prospettiva prettamente animale; 2) un'analisi della fauna edafica, degli adattamenti che la caratterizzano a livello morfo-funzionale e della sua ecologia; 3) l'utilizzo di indici di qualità del suolo basati sulla fauna in esso presente; 4) l'utilizzo di gruppi animali del suolo rappresentativi, selezionati per analisi di dettaglio. Il Laboratorio, parallelamente alle lezioni teoriche, prevede una parte pratica sia sul campo che in laboratorio. L'attività sul campo è mirata a illustrare agli studenti le principali tecniche di campionamento della fauna edafica in differenti contesti ambientali; quella in laboratorio è mirata a fornire gli strumenti per l'identificazione degli invertebrati del suolo utilizzando chiavi tradizionali ed interattive. Altri organismi che giocano un ruolo chiave negli ecosistemi del suolo (procarioti, protozoi, alghe, funghi etc.) verranno altresì trattati per dare un quadro generale delle complesse reti ecologiche di questo ambiente.
Metodi per lo studio del funzionamento di proteine ed enzimi – II modulo	BIO/11	2	16	I	1/10/2022 - 30/09/2023	400 €	Imparare ad acquisire, analizzare ed esaminare criticamente i dati sperimentali relativamente a: interazione tra recettori e ligandi, attività enzimatica, spettroscopia ottica.
Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti	BIO/19	3	28	II	1/10/2022 - 30/09/2023	700 €	Sono assunti come obiettivi formativi del corso: 1) l'acquisizione di conoscenze in merito all'impiego di microrganismi naturali ed ingegnerizzati, e di enzimi e molecole da essi derivati, per la produzione, conservazione e controllo dei cibi; 2) l'acquisizione di metodologie classiche ed innovative per la selezione, l'identificazione e lo sfruttamento di microrganismi di interesse agroalimentare; 3) l'acquisizione di strumenti logici e di conoscenze per la ricerca e la valutazione critica di informazioni scientifiche dai principali database disponibili, e per la stesura e l'esecuzione di un protocollo sperimentale.

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

							I risultati di apprendimento attesi prevedono l'acquisizione da parte dello studente di conoscenze teoriche nel campo delle biotecnologie microbiche applicate al settore agroalimentare, di competenze pratiche per la progettazione e l'esecuzione di esperimenti di laboratorio, e di capacità critiche per la ricerca e la valutazione di dati di letteratura.
Microbiologia e Igiene degli alimenti – modulo I microbiologia	AGR/16	6	52	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1300 €	L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e la loro influenza sulla qualità e sicurezza degli alimenti, i fattori che determinano la presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti e la capacità di applicare trattamenti fisici, chimici e biologici per il controllo microbiologico degli alimenti. Inoltre, il corso si prefigge di: far conoscere i principali gruppi microbici coinvolti nelle produzioni di alimenti fermentati e il significato di coltura starter; conoscere le principali malattie originate dai microrganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata.
Microbiologia e Igiene degli alimenti – modulo II Igiene	MED/42	6	52	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1300 €	L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e la loro influenza sulla qualità e sicurezza degli alimenti, i fattori che determinano la presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti e la capacità di applicare trattamenti fisici, chimici e biologici per il controllo microbiologico degli alimenti. Inoltre, il corso si prefigge di: far conoscere i principali gruppi microbici coinvolti nelle produzioni di alimenti fermentati e il significato di coltura starter; conoscere le principali malattie originate dai microrganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata.
Neurobiologia molecolare dello sviluppo – II modulo	BIO/11	3	25	II	1/10/2022 - 30/09/2023	625 €	Il corso si pone l'obiettivo generale di fornire allo studente conoscenze e competenze avanzate di biologia molecolare del neurosviluppo, con particolare riferimento al sistema nervoso centrale dei vertebrati. Obiettivo del secondo modulo è di fornire allo studente conoscenze generali riguardanti l'espressione genica alla base del differenziamento e della morfogenesi del tessuto nervoso. Verranno fornite conoscenze avanzate su tali meccanismi molecolari in diversi modelli di studio. Si evidenzierà come neurogenesi e plasticità abbiano profonde implicazioni funzionali nel sistema nervoso durante tutta la vita dell'individuo. Lo studente, attraverso, una didattica interattiva, acquisirà competenze sulle nuove tecnologie biomolecolari per studiare lo sviluppo e la funzionalita' del sistema nervoso in condizioni fisiologiche e patologiche.
Ottica della contattologia con laboratorio I	FIS/07	6	52	Annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	1.300 €	Obiettivo formativo del corso è l'acquisizione delle conoscenze di base sui materiali, la geometria e le tecniche di costruzione delle lenti a contatto e sulle relazioni geometriche, fisiche e fisiologiche tra lenti a contatto e occhio esterno. Inoltre gli studenti acquisiranno le competenze

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

							riguardanti: la metodologia di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto; la modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Ottica della contattologia con laboratorio I	FIS/07	4	40	Annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	1.000 €	Obiettivo formativo del corso è l'acquisizione delle conoscenze di base sui materiali, la geometria e le tecniche di costruzione delle lenti a contatto e sulle relazioni geometriche, fisiche e fisiologiche tra lenti a contatto e occhio esterno. Inoltre gli studenti acquisiranno le competenze riguardanti: la metodologia di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto; la modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Ottica della contattologia con laboratorio II	FIS/07	8	72	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1.800 €	Far acquisire conoscenze e competenze sull'uso delle lenti a contatto applicate sia su cornee con superficie regolare che inusuale, per scopi ottici e non ottici. Permettere l'analisi, il riconoscimento e la gestione delle reazioni fisiche e fisiologiche indotte dall'uso delle lenti a contatto.
Ottica della visione	FIS/03	5	44	II Sem.	1/10/2022 - 30/09/2023	1.100 €	Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione delle conoscenze di: principi dell'ottica fisiologica e della struttura e funzionalità dell'occhio; basi della visione e dei fenomeni refrattivi in relazione alle ametropie, l'accomodazione, qualità dell'immagine retinica e le aberrazioni oculari.
Parassitologia medica	MED/07	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1.200 €	Fornire allo studente le competenze che permettano di apprendere le basi della parassitologia generale ed applicata, e di conoscere ed utilizzare le principali tecniche di laboratorio per lo studio e la diagnosi delle malattie parassitarie.
Produzioni Vegetali di qualità	AGR/02	4	32	I	1/10/2022 - 30/09/2023	800 €	Il Corso si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee e di far conoscere i principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. Il modulo di Produzioni frutticole di qualità si propone di definire la molteplicità del significato del concetto di qualità delle produzioni frutticole e di fornire la conoscenza dei principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. In relazione alle principali tipologie delle colture legnose agrarie, verranno affrontati gli aspetti di biologia e fisiologia dello sviluppo maggiormente responsabili del determinismo della qualità e della sintesi di metaboliti secondari nel frutto, e gli aspetti delle tecniche colturali più appropriate per la produzione di frutta di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato
Professione Enogastronomo II	NN	1	25	I	1/10/2022 - 30/09/2023	625 €	Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali.
Professione Enogastronomo III	NN	1	25	II	1/10/2022 - 30/09/2023	625 €	Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali.
Statistica ed analisi dei dati in Geologia	MAT/06	6	48	II	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Sviluppare le conoscenze sui metodi di studio quantitativi della geologia, in particolare: sull'analisi statistica dei dati sperimentali; sull'utilizzo di sistemi informatici necessari per l'acquisizione e il controllo dei dati, il calcolo di indicatori, la diffusione dei risultati; sull'uso e l'integrazione di diverse fonti informative statistiche.

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

Tecniche cartografiche e GIS nelle applicazioni Ecologiche	INF/01	6	114	I	1/10/2022 - 30/09/2023	2850 €	Competenze culturali (conoscenza di): attributi spaziali dei processi ecologici; ecologia spaziale: concetti ed applicazioni; GIS: funzionalita', modello dei dati e tipi di software. Competenze metodologiche (saper effettuare): uso pratico di software GIS; recupero, analisi e interpretazione di dati spaziali; identificazione e valutazione di pattern spaziali ecologici.
Tecniche fisiche per optometria con laboratorio I	FIS/01	6	56	Annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	1.400 €	Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione della conoscenza delle basi fisiologiche e psicofisiche della visione e le conoscenze cliniche della funzione visiva mediante l'esame degli aspetti refrattivi
Tecniche fisiche per optometria con laboratorio I	FIS/01	4,5	44	Annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	1.100 €	Obiettivi formativi del corso sono l'acquisizione della conoscenza delle basi fisiologiche e psicofisiche della visione e le conoscenze cliniche della funzione visiva mediante l'esame degli aspetti refrattivi
Tecniche fisiche per optometria con laboratorio II	FIS/07	6,5	52	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1.300 €	Sviluppare competenze e abilità nella determinazione dello stato refrattivo oculare in relazione con le anomalie motorie e sensoriali della visione binoculare. Approfondire competenze e abilità sulla determinazione della correzione refrattiva a distanza remota e prossimale. Considerare le basi del riconoscimento dei segni clinici indotti da patologie generali e oculari. Caratterizzare le procedure idonee per l'esame optometrico in età pediatrica. Sviluppare competenze sulle metodiche di training visivo delle anomalie della visione monoculare e binoculare. Introdurre approcci optometrici caratterizzati da sequenze standardizzate (esempio: metodo OEP e metodo MKH) Conoscere i principi della collaborazione interdisciplinare nel rispetto dell'etica professionale.
Tecnologie delle preparazioni alimentari	AGR/15	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Il corso, si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi tecnologici e gestionali implicati nella realizzazione di una preparazione alimentare da destinare alla ristorazione. Un percorso che parte dall'approvvigionamento delle derrate e dei materiali ausiliari ed arriva alla distribuzione dei pasti, passando attraverso la tecniche di preparazione e trasformazione previste, con particolare rilievo ai metodi di cottura. Durante il corso verranno inoltre ampiamente trattati molti principi commerciali, oltre che gli elementi fondamentali per una moderna gestione sostenibile di una attività di preparazione di alimenti (in termini ambientali, sociali ed economici).
Tecnologie per le produzioni tipiche	AGR/15	4	32	annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	800 €	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Tecnologie per le produzioni tipiche	AGR/15	4	32	annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	800 €	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).

ROMA TRE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

SCIENZE Dipartimento di Eccellenza

Tecnologie per le produzioni tipiche	AGR/15	4	32	annuale	1/10/2022 - 30/09/2023	800 €	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali "elettive" dell'eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Terremoti e deformazione crostale	GEO/10	6	48	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1200 €	Il corso è rivolto allo studio sismologico e geodetico della sorgente sismica e alla pericolosità sismica. Gli studenti saranno introdotti ai concetti teorici di base ed alle loro applicazioni, con particolare attenzione alla sismicità della nostra penisola.
Trasformazione e conservazione degli alimenti	AGR/15	8	64	I	1/10/2022 - 30/09/2023	1600 €	Il corso ha lo scopo di fornire allo studente le basi dei principali processi di trasformazione degli alimenti, convenzionali e innovativi. Inoltre, fornire gli strumenti per poter affrontare le problematiche legate alla conservazione di alimenti, anche innovativi, e per poter prevedere la loro shelf life in condizioni controllate e non.