



PROFESSORESSA ASSOCIATA

# Teresa De Pilli

---

## ESPERIENZA

- 2021 - Presente: *Professoressa associata, Università di Foggia, Foggia, Italia (p. 1).*
- 2001 - giugno 2021: *Ricercatrice universitaria / Professoressa aggregata, Università di Foggia, Foggia, Italia (p. 1).*


## FORMAZIONE

- 1998 - 2001: *Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei prodotti alimentari, Università di Foggia, Foggia, Italia.*
  - *Titolo della tesi: "Studio sull'estrusione di farine non convenzionali per la valorizzazione commerciale mediante ottimizzazione della formulazione, dei parametri di processo e dei trattamenti enzimatici".*
  - *Relatore: Prof. Roberto Massini.*
- 1990 - 1996: *Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (ante D.M. 509/99), Università di Bari, Foggia, Italia.*
  - *Titolo della tesi: "Caratterizzazione qualitativa della pasta secca artigianale per la sua valorizzazione nel contesto produttivo della Capitanata".*
  - *Relatore: Prof. Roberto Massini.*
  - *Voto finale: 110/110 e lode (summa cum laude).*



 [teresa.depilli@unifg.it](mailto:teresa.depilli@unifg.it)

Via Napoli 25 - 71122  
Foggia, Italia

 **LINGUE**  
Italiano (madrelingua)  
Francese: livello  
avanzato.  
Inglese: livello base.



## ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Publicazioni su riviste indicizzate Scopus: 73.

Indice H: 23.

Citazioni: 1783.

Libri e capitoli di libro: 2 capitoli di libro e 1 libro pubblicati da editori internazionali.

Articoli su riviste non indicizzate: 17 articoli scientifici pubblicati su riviste scientifiche italiane di settore.

Atti di convegno: 27 articoli in atti di convegni internazionali; 25 articoli in atti di convegni italiani.

### **Brevetti (5 brevetti/domande di brevetto italiani ed europei):**

Brevetto italiano n. 0001413327 (16 gennaio 2015): "Composizione edibile per la conservazione degli alimenti, metodo per la sua preparazione e relativi impieghi." Inventori: De Pilli Teresa, Derossi Antonio, Stasi Antonio, Prosperi Maurizio, Severini Carla.

Brevetto italiano n. 0001426726 (13 gennaio 2017): "Materiale da imballaggio biodegradabile e compostabile ottenuto dall'utilizzo integrale degli scarti di produzione delle industrie alimentari." Inventori: De Pilli Teresa, Derossi Antonio, Severini Carla.

Brevetto europeo n. EP3015489 (concesso il 15 gennaio 2020): "Materiale biodegradabile e compostabile per imballaggi ottenuto dall'utilizzo integrale degli scarti di produzione delle industrie alimentari." Inventori: Teresa De Pilli, Antonio Derossi, Carla Severini.

**1. Brevetto Europeo EP 4302612 data di concessione: 2 aprile 2025 dal titolo: "A Method of Producing Gluten-Free Beer and Gluten-Free Spent Grains". Inventori: Antonietta Baiano, Teresa De Pilli.**

**2. Brevetto Europeo EP 4374981 data di concessione 27 agosto 2025, dal titolo: "Method of producing containers or packaging". Inventori: Teresa De Pilli, Giuseppe Lopriore, Ofelia Alessandrino, Antonietta Baiano.**

### **TEMI DI RICERCA**

Interazioni tra biopolimeri durante trattamenti termici e meccanici, con particolare attenzione all'estrusione-cottura.

Applicazione dell'estrusione-cottura a materie prime non convenzionali (matrici proteiche, lipidiche, fibrose e polveri/sottoprodotti vegetali) per snack funzionali e materiali da imballaggio biodegradabili/compostabili.

Progettazione di pane, pasta e prodotti dolciari da forno funzionali impiegando materie prime non convenzionali ad alto valore salutistico e nutrizionale.

Formulazione e ottimizzazione dei processi di prodotti da forno leggeri con ridotto contenuto di colesterolo e acidi grassi saturi.

Sistemi di stabilizzazione a microonde applicati a blanching, disidratazione e tostatura.

Progettazione e sviluppo di imballaggi biodegradabili e film edibili.

Sistemi innovativi mediati dagli ultrasuoni per la produzione di emulsioni.

Valorizzazione dei sottoprodotti per l'ottenimento di ingredienti funzionali mediante trattamenti meccanici ed enzimatici.

Tecniche a ultrasuoni, combinate con trattamenti enzimatici, per l'intenerimento della carne.

Formulazione e ottimizzazione di processo per gelati a basso contenuto di carboidrati e grassi, privi di colesterolo, lattosio e ingredienti di origine animale, incluse la validazione di algoritmi per la gestione della produzione.

---

#### ATTIVITÀ DI RICERCA PRESSO UNIVERSITÀ ESTERE

Nel 2003 ha trascorso un periodo di 10 giorni presso il "Laboratoire de Génie des Procédés Agroalimentaires" (Université de Nantes), a Saint-Nazaire (Francia), per effettuare prove di estrusione nell'ambito di un progetto di ricerca il cui titolo non è riportato nel documento.

Nel 2004 ha trascorso un periodo di 22 giorni presso il Department of Food Technology della University of Helsinki, a Helsinki (Finlandia), per svolgere analisi ai raggi X e DSC nell'ambito di un progetto di ricerca il cui titolo non è riportato nel documento.

Nel 2005 ha trascorso un periodo di 15 giorni presso il "Department of Food Technology" (University of Helsinki) a Helsinki (Finlandia), durante il quale ha frequentato un corso di 40 ore dal titolo "Phase Transitions in Foods", tenuto dal Prof. Yrjö H. Roos, ed effettuato prove di estrusione nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Studio sulla formazione di complessi amido-lipidi durante l'extrusion-cooking di farine grasse".

Nel 2006 ha trascorso un periodo di 11 giorni presso il "Laboratoire de Génie des Procédés Agroalimentaires" (Université de Nantes) a Saint-Nazaire (Francia) per effettuare prove di estrusione nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Studio del processo di extrusion-cooking sulla formazione di complessi amido-lipidi e lipidi-proteine".

Nel 2011 ha trascorso un periodo di 11 giorni presso il Laboratory of Food Chemistry - Biochemistry, Department of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, a Salonicco (Grecia), nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Studio di tecniche analitiche per la caratterizzazione e la progettazione di film edibili".

Nel 2018 è stato sottoscritto un accordo di cooperazione tra l'Università di Nantes (Francia) e l'Università di Foggia (Italia) per lo sviluppo del progetto di ricerca dal titolo: "Studio dell'interazione tra biopolimeri che si verifica durante i trattamenti tecnologici di materiali biologici".

---

#### INFORMAZIONI SUI PROGETTI DI RICERCA COME RESPONSABILE SCIENTIFICO, RESPONSABILE DI OBIETTIVO REALIZZATIVO E TASK LEADER

##### RESPONSABILE SCIENTIFICO DI PROGETTO

Attribuzione di quote di servizio (2002).

Progetto Ex-60% 2005 sul tema: "Applicazione del processo di estrusione a farine non convenzionali".

Progetto Ex-60% 2006 sul tema: "Uso di emulsionanti per migliorare l'estrusione di miscele grasse".

Contratto di ricerca commissionata finanziato da Manucor S.p.A., Sessa Aurunca (CE), 2013-2015: "Industrializzazione e trasferimento tecnologico del film edibile utilizzato per la conservazione degli alimenti (Domanda di brevetto n. RM2012A000457, 24/09/2012)".

Contratto di ricerca commissionata finanziato da Barilla S.p.A., Parma, 2014: "Caratterizzazione della crusca di frumento solubilizzata".

Contratto di ricerca commissionata finanziato dalla Società Coop. Agr. P.O.A., Foggia, 2015/2016: "Monitoraggio dei cicli di essiccazione di prodotti agroalimentari".

Assegnataria del Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca (FFABR) (G.U. n. 297 del 21-12-2016 - Supplemento Ordinario n. 57), (2017).

Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Puglia 2014/2020, Misura 16 "Cooperazione", Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" (scadenza 19.12.2018). Titolo del progetto: "Nuovi sistemi colturali a base di leguminose per le aziende cerealicole pugliesi", acronimo: INNOVALEGUMI.

Progetto di ricerca "Proof of Concept (PoC2) per la valorizzazione e lo sviluppo tecnologico di procedure innovative per la tutela ambientale e della salute umana - Processo tecnologico innovativo ed ecosostenibile per la realizzazione di contenitori e imballaggi di nuova concezione", finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 1 - Componente 2 - Investimento 6, fondi PNRR - CUP C78H23000760005.

Contratto di ricerca commissionata dall'azienda Sesamo Software dal titolo: "Sviluppo e ottimizzazione della formulazione e dei parametri di processo per gelato finalizzati alla validazione di un software di gestione della produzione mediante caratterizzazione chimica, reologica e sensoriale dei prototipi studiati", durata 18 mesi (2025/2026).

##### RUOLI DI TASK LEADER

È stata responsabile dei seguenti task:

- Nel 2012 è stata responsabile dell'OR2 (Obiettivo Realizzativo 2): "Sviluppo di materiali biodegradabili, termoformabili e resistenti alle alte temperature derivati dal riutilizzo integrale dei fondi di caffè esausti", nell'ambito del contratto di ricerca commissionata da ESSSE Caffè S.p.A., Bologna (2012), dal titolo: "Studio e sviluppo di metodi per il riutilizzo dei residui di scarto della produzione del caffè", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
- Task 1: individuazione di soluzioni enzimatiche e di metodi di impregnazione per migliorare la tenerezza della carne.
- Task 2: ottimizzazione dei metodi di impregnazione per l'intenerimento della carne. Entrambi i task sono stati svolti nell'ambito del progetto finanziato dal Fondo Progetti di Ricerca di Ateneo (PRA), annualità 2014, dal titolo: "Miglioramento della tenerezza della carne mediante strategie ecosostenibili", Responsabile scientifica: Prof.ssa Rosaria Marino.

## INFORMAZIONI SUI PROGETTI DI RICERCA COME COMPONENTE DEL GRUPPO DI RICERCA

1. Progetto CNR 1999-2001 (36 mesi) sul tema: "Effetto dei trattamenti termici sulle proprietà antiossidanti degli ortaggi e dei loro derivati", Responsabile scientifica: Prof.ssa Monica Anese.
2. Progetto Ex-60% 2001 sul tema: "Studi sui pretrattamenti per la stabilizzazione dei prodotti alimentari di origine vegetale e loro ottimizzazione finalizzata alla riduzione del consumo di acqua", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
3. Progetto ai sensi della Legge 370/99 (Incentivi per professori e ricercatori) - 2001 dal titolo: "Tutorato per la preparazione di elaborati finali, tesi di laurea magistrale e dissertazioni di dottorato".
4. Progetto finanziato dall'Ente Parco Nazionale del Gargano (2001): "Studio dei fattori che influenzano la cinetica di ossidazione degli oli d'oliva, tal quali o in formulazioni alimentari, durante le fasi di produzione, trasformazione e conservazione, anche in relazione alla possibile valorizzazione commerciale di oli di alta qualità (olio extravergine di oliva)", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
5. Progetto Ex-60% 2002 sul tema: "Studio di salsicce fermentate a basso contenuto di colesterolo", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
6. Progetto Ex-60% 2003 sul tema: "Stato ossidativo e stabilità di prodotti carnei con sostituzione dei grassi", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
7. Progetto Ex-60% 2004 sul tema: "Pretrattamenti applicati agli ortaggi: ottimizzazione e innovazione", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
8. SOAVEGEL s.r.l. - Regione Puglia PIT 7-POR (2000-2006) dal titolo: "Produzione di nuove preparazioni a base di olio extravergine di oliva per prodotti gastronomici e dolciari", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
9. Progetto esplorativo 2007 dal titolo: "Sviluppo e ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati semiseccati del pomodoro", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
10. SOAVEGEL s.r.l. - Regione Puglia (POR 2007-2013) dal titolo: "Nuove preparazioni gastronomiche con olio extravergine di oliva a base di ortaggi tipici e spontanei del bacino mediterraneo", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
11. FARRIS s.r.l. - Regione Puglia (POR 2007-2013) dal titolo: "Sviluppo di un nuovo processo tecnologico 'MILD' per la pastorizzazione di antipasti a base vegetale", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
12. FIORDELISI s.r.l. - Regione Puglia (POR 2007-2013) dal titolo: "Studio, progettazione e sviluppo di una tecnologia innovativa per la produzione di nuovi derivati del pomodoro minimamente trasformati", Responsabile scientifica: Prof.ssa Carla Severini.
13. Progetti Integrati di Filiera, filiera di intervento (PIF): Settore ortofrutticolo (2011-2015); "Futuragri-Giardinetto" - Miglioramenti nella filiera dell'asparago: biofortificazione e valorizzazione dei sottoprodotti (acronimo: MiFABiUS) - Misura 124 Progetto di cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricoli.

## RUOLI ORGANIZZATIVI E ISTITUZIONALI

2002 - 2004: Membro supplente del Senato Accademico (rappresentante dei ricercatori universitari).

2004: Scrutatrice per le elezioni del Senato Accademico, del Consiglio di Amministrazione e dell'EDISU.

2005 - 2009: Presidente della Commissione Orientamento Studenti, Facoltà di Agraria.

2005 - 2008: Referente di Facoltà per la redazione della Guida dell'Università.

2006: Delegata di Facoltà presso il Comitato Orientamento e Tutorato di Ateneo (COAT).

2006: Referente di Facoltà per la proposta progettuale I.F.T.S. "Tecnico superiore per il marketing dei prodotti agroindustriali".

2009 - 2012: Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio della Facoltà di Agraria.

2012 - 2015: Responsabile scientifica e didattica del Laboratorio di Tecnologia delle conserve alimentari e dei cereali.

2012 - Presente: Responsabile delle attività didattiche e di ricerca presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale.

2012 - Presente: Componente delle Commissioni dipartimentali SAFE: Commissione Didattica, Gruppo di Gestione dell'Assicurazione della Qualità e Gruppo di Riesame.

2017 - Presente: Direttrice scientifica della Core Facility: "Qualità dei prodotti alimentari e dei materiali da imballaggio", Via Napoli 25, Foggia.

2017 - Presente: Direttrice scientifica della Core Facility: "Tecnologie di trasformazione di pasta e prodotti da forno ad alto valore salutistico", Via Napoli 25, Foggia.

2019 - 2020: Componente designata del Collegio di disciplina.

2022 - 2026: Componente effettiva del Comitato Unico di Garanzia (CUG), Università di Foggia.

---

#### ATTIVITÀ DI TERZA MISSIONE (ACCORDI QUADRO E BILATERALI)

2003 - 2006: Coordinatrice dell'accordo bilaterale Erasmus con l'Università di Nantes (Francia).

2005 - 2007: Coordinatrice dell'accordo bilaterale Erasmus con l'Università di Helsinki (Finlandia).

2012: Coordinatrice della convenzione quadro tra il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) e il Centro Italiano di Analisi Sensoriale (CIAS).

2016: Referente della convenzione quadro tra l'Università di Foggia (SAFE) e la Società Coop. Agr. P.O.A. di Foggia.

2017: Rappresentante del Dipartimento per la convenzione quadro tra SAFE e la Confraternita della Pizza.

2019: Coordinatrice scientifica del Protocollo d'intesa tra l'Università di Foggia e il Comune di San Paolo di Civitate.

2012: Referente per accordi quadro con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (ONAV) e con l'Accademia Professionale di Formazione Pizzaioli.

#### INCARICHI DIDATTICI (UNIVERSITÀ DI FOGGIA)

Anno accademico 2001/2002

Gestione della qualità I (sistemi qualità, HACCP, certificazione di prodotto, DOP e IGP) - 50 ore (25 ore di lezione, 25 ore di esercitazioni pratiche).

Tecnologia alimentare (corso di Produzione vegetale) - 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di esercitazioni pratiche).

Totale: 80 ore.

Anno accademico 2002/2003

Processi della tecnologia alimentare III (tecnologie dei cereali) - 75 ore.

Gestione della qualità nelle produzioni vegetali - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Tecnologia alimentare (corso di Produzione vegetale) - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Totale: 135 ore.

Anno accademico 2003/2004

Processi della tecnologia alimentare III (tecnologie dei cereali) - 75 ore.

Tecnologie alimentari e gestione della qualità - 6 CFU.

Totale: 135 ore.

Anno accademico 2004/2005

Tecnologie dei cereali e derivati - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Tecnologia alimentare e analisi dei punti critici/rischio negli agroecosistemi sostenibili - 6 CFU / 60 ore (38 ore di lezione, 22 ore di visite didattiche).

Totale: 90 ore.

Anno accademico 2005/2006

Tecnologie dei cereali e derivati - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Tecnologie alimentari e gestione della qualità delle produzioni vegetali (sede di San Severo) - 6 CFU / 60 ore (38 ore di lezione, 11 ore di laboratorio, 11 ore di visite didattiche).

Scienza e tecnologia degli alimenti (corso di Dietistica, Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale) - 3 CFU / 30 ore.

Totale: 120 ore.

Anno accademico 2006/2007

Tecnologie dei cereali e derivati - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Tecnologia alimentare e analisi dei punti critici/rischio negli agroecosistemi sostenibili - 6 CFU / 60 ore (38 ore di lezione, 22 ore di visite didattiche).

Totale: 90 ore.

Anno accademico 2007/2008

Tecnologie dei cereali e derivati - 3 CFU / 30 ore (19 ore di lezione, 11 ore di visite didattiche).

Analisi chimiche, fisiche e sensoriali II - 5 CFU / 49 ore (32 ore di lezione, 17 ore di visite didattiche).

Tecnologia alimentare e analisi dei punti critici/rischio negli agroecosistemi sostenibili (sede di Foggia) - 6 CFU / 60 ore (38 ore di lezione, 22 ore di visite didattiche).

Totale: 139 ore.

Anno accademico 2008/2009

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Analisi chimiche, fisiche e sensoriali in viticoltura ed enologia - 7 CFU / 69 ore (44 ore di lezione, 25 ore di laboratorio).

Scienza e tecnologia degli alimenti II (corso di Dietistica) - 3 CFU / 30 ore.

Totale: 141 ore.

Anno accademico 2009/2010

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Tecnologie alimentari e gestione della qualità delle produzioni vegetali (sede di Foggia) - 6 CFU / 60 ore (38 ore di lezione, 11 ore di laboratorio, 11 ore di visite didattiche).

Totale: 102 ore.

Anno accademico 2010/2011

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Analisi chimiche, fisiche e sensoriali II - 6 CFU / 56 ore (32 ore di lezione, 24 ore di visite didattiche).

Corso integrato: tecnologie alimentari, gestione della qualità e microbiologia ambientale (modulo di Tecnologia alimentare) - 5 CFU / 41 ore (32 ore di lezione, 4 ore di laboratorio, 5 ore di visite didattiche).

Totale: 139 ore.

Anno accademico 2011/2012

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Tecnologia degli oli, dei grassi e derivati - 4 CFU / 36 ore (28 ore di lezione, 8 ore di visite didattiche).

Operazioni unitarie - 8 CFU / 72 ore (48 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 150 ore.

Anno accademico 2012/2013

Operazioni unitarie - 8 CFU / 72 ore (48 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni numeriche; incluse 18 ore di seminari tenuti dal dott. Antonio Derossi).

Gestione della qualità II (corso di laurea magistrale) - 6 CFU / 56 ore (32 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni in aula).

Totale: 110 ore.

Anno accademico 2013/2014

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Operazioni unitarie - 8 CFU / 72 ore (48 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni numeriche; incluse 9 ore di seminari tenuti dal dott. Antonio Derossi).

Gestione della qualità II (corso di laurea magistrale) - 6 CFU / 56 ore (32 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni in aula).

Totale: 161 ore.

Anno accademico 2014/2015

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 42 ore (16 ore di lezione, 18 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Operazioni unitarie - 8 CFU / 72 ore (48 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 114 ore.

Anno accademico 2015/2016

Operazioni unitarie - 7 CFU / 60 ore (48 ore di lezione, 12 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 60 ore.

Anno accademico 2016/2017

Operazioni unitarie - 7 CFU / 60 ore (48 ore di lezione, 12 ore di esercitazioni numeriche).

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 38 ore (24 ore di lezione, 6 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Totale: 98 ore.

Anno accademico 2017/2018

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 38 ore (24 ore di lezione, 6 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 38 ore (24 ore di lezione, 6 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Totale: 138 ore.

Anno accademico 2018/2019

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 12 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 12 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 54 ore (36 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche; incluse 20 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Totale: 176 ore.

Anno accademico 2019/2020

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 12 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 12 ore di laboratorio, 8 ore di visite didattiche).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 54 ore (36 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 22 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 174 ore.

Anno accademico 2020/2021

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (20 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 54 ore (36 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 18 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 178 ore.

Anno accademico 2021/2022

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 194 ore.

Anno accademico 2022/2023

Tecnologie dei cereali e derivati - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio).

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dalla prof.ssa Sandra Pati).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 186 ore.

Anno accademico 2023/2024

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Operazioni unitarie - 7 CFU / 62 ore (44 ore di lezione, 18 ore di esercitazioni numeriche).

Totale: 154 ore.

Anno accademico 2024/2025

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Sistemi intelligenti per l'ottimizzazione delle operazioni unitarie nell'industria alimentare - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Totale: 160 ore.

Anno accademico 2025/2026

Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dolciari - 4 CFU / 40 ore (16 ore di lezione, 24 ore di esercitazioni di laboratorio; incluse 8 ore di seminari tenuti dal prof. Giuseppe Lopriore).

Analisi sensoriale - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Sistemi intelligenti per l'ottimizzazione delle operazioni unitarie nell'industria alimentare - 6 CFU / 60 ore (24 ore di lezione, 36 ore di esercitazioni di laboratorio).

Totale: 160 ore.