

Attività	Docente	Data	Tipo di lezione	Luogo	Ora
I principi attivi delle piante alimentari e officinali. Scelta delle matrici vegetali ottenute da scarti e sottoprodotti agroindustriali	Elisa Brasili	01/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/bgy-tdad-ofg	9-13
Metodi estrattivi delle matrici vegetali	Daniela De Vita	01/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/nhf-fvrn-iyj	15-19
Storia ed evoluzione delle tecniche di distillazione	Antonio Parlapiano	08/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/oej-amjj-idg	9-13
Teoria e tecniche della distillazione	Daniela De Vita	08/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/nhf-fvrn-iyj	15-19
Distillati da frutta e da vino	Mauro Serafini	09/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/fch-frfe-ghr	9-13
	Pier Cesare Licini			Google Meet: meet.google.com/mbg-ggxn-npq	15-19
Determinanti del comportamento alimentare, falsi miti in ambito alimentare e nutrizionale; cenni di fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione	Lorenzo Maria Donini	15/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/eoj-fkvp-qvn	10-13
Stabilizzazione, affinamento, invecchiamento, conservazione (tecniche, variazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche)	Anna Maria Giusti	15/10	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/dfo-qadu-qqd	15-18
Tecniche di distillazione, distillazione sottovuoto	Alice Pedruzzi Andrea Penno	22/10	Lezione frontale e laboratorio	Milano (c/o Buchi s.r.l)	10-18
Le piante aromatiche nella liquoristica e nella distillazione	Pier Cesare Licini Eva Ceccato	23/10	Laboratorio	Rivergaro (Piacenza, c/o ChezMoonShine)	10-19
Ammostamento e distillazione trials. Stabilizzazione, affinamento, invecchiamento e conservazione	Leonardo Leuci	28/10	Lezione professionalizzante	Gubbio (c/o AnonimaDistillazione)	8-16

Aspetti sensoriali legate alle preparazioni gastronomiche, impatto delle tecniche di cucina sulle qualità nutrizionali degli alimenti	Nino Rossi	05/11	Lezione frontale e laboratorio	Roma (Jerry Thomas Project)	10-16
Cocktail e regolamentazione distillati	Simone Onorati	06/11	Lezione professionalizzante	Roma (c/o Jerry Thomas Project)	9-17
		12/11		Roma (c/o Jerry Thomas Project)	9-17
		13/11		Roma (c/o Jerry Thomas Project)	9-17
Microrganismi negli alimenti: principi di ecofisiologia e controllo (parte teorica)	Carlo Rizzello	19/11	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/hdf-pvvg-bqw	10-13
Microrganismi indicatori di qualità, alteranti e patogeni. Le analisi microbiologiche negli alimenti (parte teorica)				Google Meet: meet.google.com/hdf-pvvg-bqw	15-18
Economia circolare nell'ambito dello sviluppo sostenibile (gestione degli scarti e sottoprodotti e riduzione degli sprechi)	Filippo Salvatori	26/11	Lezione frontale e laboratorio	Roma (c/o VIVITA pharma S.r.l.)	10-16
Microrganismi negli alimenti: principi di ecofisiologia e controllo (parte pratica)	Sergio Bartolucci	27/11	Laboratorio	Roma (c/o Gruppo Maurizi s.r.l.)	10-16
Microrganismi indicatori di qualità, alteranti e patogeni. Le analisi microbiologiche negli alimenti (parte pratica)					
Merceologia e marketing/comunicazione (etichetta)	Leonardo Leuci	03/12	Lezione frontale	Google Meet: meet.google.com/xjz-vwgn-tun	9-13
Come aprire una distilleria. Impiantistica, flussi di produzione. Normative per l'attivazione di un impianto di distillazione.	Pier Cesare Licini	04/12	Lezione professionalizzante	Google Meet: meet.google.com/chc-ysim-ewa	9-13 15-9