

# **AVVISO PER GLI STUDENTI DELLA LAUREA Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli**

## **Erasmus Intensive Programme (4 Crediti)**

Nell'ambito di un Corso IP/ERASMUS internazionale, a cui collaborano nove Università europee, finanziato dall'Unione Europea sono disponibili alcuni posti per la partecipazione ad un corso intensivo su:

### **MICROORGANISMS AND TRADITIONAL FOODS: PARTNERS OR COMPETITORS?**

**Conegliano (TV)**

**Dal 3 al 15 FEBBRAIO 2014**

La partecipazione è aperta cinque studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari ed a cinque studenti del corso di laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e mercati vitivinicoli.

Il corso si tiene in lingua inglese e comprende lezioni, seminari, visite di studio ed attività individuali e di gruppo (vedi calendario delle attività).

Costituiscono titoli preferenziali per la partecipazione:

- ✓ interessi, motivazioni e attitudine
- ✓ curriculum degli studi, gli esami sostenuti e la media degli esami
- ✓ la conoscenza delle lingue inglese

Gli interessati dovranno inoltrare domanda ( secondo lo schema allegato) via email alla Dott.ssa Sara Ziggotti, Dipartimento TESAF, Agripolis, Viale dell'Università, 16 35020 Legnaro (PD) email: [sara.ziggotti@unipd.it](mailto:sara.ziggotti@unipd.it) (tel. 049 8272693) quanto prima e comunque non oltre il **28 ottobre 2013**.

I candidati verranno selezionati sulla base di un colloquio.

Il/la sottoscritto/a..... matr.....

Indirizzo: via ..... n° .....

CAP ..... Città ..... Prov. ....

Tel. ....

Cellulare:.....

E-mail:.....@.....

Eventuale altro recapito: via.....n° .....

Città ..... Prov. ....

Tel. ....

Iscritto al ..... anno del Corso di Laurea in .....

Media ...../30

n° esami sostenuti .....

n° crediti acquisiti .....

Anno Accademico di prima immatricolazione (al Corso di Laurea magistrale) .....

**Chiede di partecipare alla selezione per il Erasmus Intensive Course:**

**Microorganisms and Traditional Foods: Partners or competitors? 2-15 febbraio 2014 Conegliano (TV)**

**Dichiara inoltre sotto la propria responsabilità di:**

aver sostenuto esame di lingua e/o test di accertamento linguistico universitario e/o di aver allegato copia di un certificato di un corso di lingua:

Lingua:..... ; Livello.....

Lingua:..... ; Livello.....

Lingua:..... ; Livello.....

(data) .....

(firma).....

Lo studente può allegare un certificato di iscrizione con esami rilasciato dalla Segreteria Studenti oppure compilare in ogni sua parte la seguente

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**  
**E**  
**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'**  
(Rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Il/La sottoscritto/a informato/a che le dichiarazioni false, l'indicazione di dati non corrispondenti al vero e l'uso di atti falsi sono puniti con specifiche sanzioni penali e con la perdita dei benefici eventualmente conseguiti (articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000),

**Dichiara**

**1) di essere iscritto** al \_\_\_\_ anno del Corso di laurea in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ presso la Facoltà di \_\_\_\_\_  
dell'Università di Padova;

**OPPURE**

**2) di essere in possesso** del diploma di Corso di laurea triennale in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ conseguito presso l'Università di \_\_\_\_\_  
nell'A.A. \_\_\_\_/\_\_\_\_ con la votazione di \_\_\_\_/110 e di essere iscritto al \_\_\_\_ anno del Corso di laurea  
specialistica/magistrale in \_\_\_\_\_ presso la Facoltà di  
\_\_\_\_\_ dell'Università di Padova;

**3) di avere sostenuto i seguenti esami/ottenuto i seguenti crediti** riportando la votazione indicata:

Data	Denominazione esame	Crediti	Voto



## Calendario di massima delle attività

<b>Mon 3 February</b>	10h-12h Welcome session: Introduction to IP, expectations, objectives and evaluation + visit of the campus Carole Chazoule (ISARA-Lyon) and Edi Defrancesco		Break	13h-14h Presentation of students work instructions	14h-18h : Student presentation of a typical food product from their country, which is subject to microbiological issues (6 presentations)		Tasting of the products presented
<b>Tuesday 4 February</b>	9h-12h : Student presentation of a typical food product from their country, which is subject to microbiological issues (5 presentations)		Break	13h-14h30 Edi Defrancesco EU regulations of traditional products	14h30-16h30 Mugur Jitea Traditional products (CAP and WTO)	16h30-18h Felix Arion Consumer preferences	Tasting of the products presented
<b>Wednesday 5 February</b>	9h -10h30 Carole, Edi, Stefanos, Felix, Mugur, Andrea Round table about the different consumers perception and producers attitudes	10h30-12h Carole Chazoule Impacts of traditional products	Break	13h-14h30 Andreja Borec Quality food chain	14h30-16h30 Stefanos Nastis Tourism and traditional foods	Students work on their presentation	
<b>Thursday 6 February</b>	Students work on their presentation - Teachers are available if students have questions		Break	14h-18h Students are visiting markets and supermarkets			
<b>Friday 7 February</b>	Students work on their presentation - Teachers are available if students have questions		Break	13h19h Students Presentations 9-10 groups / 15 min presentation- 10min discussion 10min feedback			
<b>Saturday 8 February</b>	First Study trip - Winery -Vineyards						
<b>Sunday 9 February</b>	Free time						

<b>Monday 10 February</b>	9h - 10h30 Yann Demarigny General presentation on microbes and sensory analysis on traditional foods	10h30-12h Sara DePelsmaeker Innovation and sensory analysis	Break	13h-14h30 Tomaz Langerholc Microorganisms and wine production	14h30-16h Mia Ryssel Microflora in cheese
<b>Tuesday 11 February</b>	9h - 10h30 Maria Walczycka Food safety in traditional foods	10h-12h Giovana Lomolino Sensory analysis	Break	13h - 17h Practical work	
<b>Wednesday 12 February</b>	Students work on their presentation. Teachers are available if students have questions				
<b>Thursday 13 February</b>	Students work on their presentation. Teachers are available if students have questions				
<b>Friday 14 February</b>	Students presentations and final evaluation				Feedback on the IP
<b>Saturday 15 February</b>	Second Study trip - Cheese production				