

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 (tel. 049 8272693) quanto prima e comunque non oltre l'**8 novembre 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

Mon 3 February	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
Tuesday 4 February	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
Wednesday 5 February	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	
Thursday 6 February	Students work on their presentation - Teachers are available if students have questions		Break	14h-18h Students are visiting markets and supermarkets			
Friday 7 February	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			
Saturday 8 February	First Study trip - Winery -Vineyards						
Sunday 9 February	Free time						

Monday 10 February	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
Tuesday 11 February	9h - 10h30 Maria Walczycka Food safety in traditional foods	10h-12h Giovana Lomolino Sensory analysis	Break	13h - 17h Practical work	
Wednesday 12 February	Students work on their presentation. Teachers are available if students have questions				
Thursday 13 February	Students work on their presentation. Teachers are available if students have questions				
Friday 14 February	Students presentations and final evaluation				Feedback on the IP
Saturday 15 February	Second Study trip - Cheese production				