

Corso di Perfezionamento in Scienze Culinarie e Innovazione Alimentare

Periodo: 31 ottobre 2025 – 6 marzo 2026

Lezioni venerdì UniMi: 4h (09:30–13:30)

Luogo: Aula Polivalente (P), via Santa Sofia 9/1 - IV piano (tranne la lezione del 31/10, in Sala Onida, Dip. Diritto Pubblico, via Festa del Perdono, 7).

Giornate Accademia Gualtiero Marchesi (sabato mattina): 5h

Data	Modulo	Titolo lezione	Docente	N ore	Luogo
31/10					
	1	Principi di nutrizione: macronutrienti, micronutrienti e composti bioattivi	Mirko Marino	2	Sala Onida
	1	Principi teorici e applicativi nel contesto di un'alimentazione sana e sostenibile	Patrizia Riso	2	
7/11					
	1	From feed to food: ruolo della nutrizione animale e qualità dei prodotti.	Antonella Baldi e Federica Cheli	4	Aula P
15/11					
	2	Docente AGM		5	
21/11					
	1	Il ruolo dei prodotti di origine animale nei trend alimentari.	Vittorio Dell'Orto e Luciano Pinotti	4	Aula P
28/11					
	1	I nuovi trend alimentari e il concetto di alimenti funzionali.	Daniela Martini	2	Aula P
	3	Trend contemporanei nelle preparazioni alimentari: tecnologie mild e sostenibili, cucina circolare e scienza delle fermentazioni.	Cristina Alamprese, Stefania Arioli	2	
5/12					
	3	Innovazione e sostenibilità nel settore alimentare	Lorenza Violini, Marilisa D'Amico	3	Aula P
	3	Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione	Giada Ragone	1	

12/12					
	3	Lotta allo spreco alimentare: politiche nazionali e regionali)	Benedetta Vimercati	2	Aula P
	3	Sprechi alimentari: legislazione in prospettiva comparata	Daniele Camoni	2	
19/12					
	3	Ingredienti alternativi: insetti e carne coltivata	Luciano Pinotti e Carlotta Giromini	4	Aula P
9/01					
	4	Filosofia ed estetica della ristorazione e dell'alimentazione	Andrea Borghini	4	Aula P
17/01					
	2	Docente AGM		5	
23/01					
	4	Pianificazione di un'attività alimentare: concept, budgeting e business plan.	Lamberto Zollo	2	Aula P
	4	Marketing e branding nel settore alimentare.	Lamberto Zollo	2	
30/01					
	4	Gestione operativa: ottimizzazione del lavoro in cucina e risorse.	Enrico Dandolo	2	Aula P
	5	Principi di legislazione alimentare (HACCP) e rintracciabilità degli alimenti.	Claudia Picozzi	2	
7/02					
	2	Docente AGM		5	
13/02					
	5	Unione Europea e Sicurezza Alimentare: il ruolo di EFSA	Vito Rubino	2	Aula P
	5	Qualità e sicurezza dei Nuovi Alimenti	Cristian Bernardi e Federica Cheli	2	
20/02					
	5	Ogm e Nuovi Alimenti: profili regolatori	Francesco Rossi Dal Pozzo, Giada Ragone	4	Aula P
28/02					
	2	Docente AGM		5	
6/03					
	5	Etichettatura alimentare e legislazione sul packaging.	Daniela Martini, Stefano Farris	4	Aula P