

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM



*Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione
sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R.
445/28.12.2000*

La sottoscritta Noemi Farace, nata a _____ il _____,
residente in _____,

consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro, in
caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.
76 del D.P.R. 445/2000 e consapevole che, ai sensi dell'art. 13, del
Regolamento UE 2016/679 (GDPR), la presente dichiarazione sarà
pubblicata sul sito web dell'amministrazione in apposita sezione di
Amministrazione Trasparente, sotto la propria responsabilità,

**dichiara
ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità

NOEMI FARACE

ESPERIENZA LAVORATIVA

Novembre 2024 – Attuale

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Attività di ricerca e nome progetto
- Principali mansioni e responsabilità

Borsista di ricerca

Università degli Studi di Firenze (DAGRI) – via delle Cascine, 5, 50144 Firenze

Valutazione degli effetti di integrazioni della dieta di galline ovaiole con farine di insetto intere e disoleate. Progetto di ricerca: "La bioconversione di scarti e sottoprodotti agricoli toscani attraverso l'uso di larve di insetto per la produzione di mangimi zootecnici" (2nd LIFE – CUP ARTEA 1073403)

Osservazione delle galline (comportamento, consumo di alimento, peso, produttività), preparazione e somministrazione dei mangimi (sperimentali e di controllo), gestione dei pollai. Analisi delle caratteristiche merceologiche e chimico-nutrizionali delle uova prodotte, seguendo i protocolli interni di analisi: diametro, altezza e circonferenza, peso e incidenza delle componenti (tuorlo, albume e guscio), spessore del guscio; colore del tuorlo; proprietà tecnologiche dell'albume (foam ability e foam stability); contenuto in umidità, in ceneri e in proteine grezze (albume e tuorlo), contenuto in lipidi totali, profilo in acidi grassi (tuorlo). Analisi dei mangimi: contenuto in umidità, in ceneri, in proteine grezze e fibre e in lipidi totali. Elaborazione dati/risultati e report (Google Fogli/Excel e Word).

• Note

In concomitanza al suddetto incarico, ho assistito e partecipato attivamente allo svolgimento del campionamento e delle analisi di una prova sperimentale con oggetto di studio la sogliola senegalese allevata in sistemi IMTA-RAS. Le attività di laboratorio svolte sui campioni sono state le seguenti: misurazione peso intero e filetti, lunghezza; colore livrea e filetti; sfilettatura; misurazione pH e texture; cottura (forno e vapore); contenuto in umidità, ceneri, proteine grezze, lipidi totali, profilo in acidi grassi, dieni e TBARS su matrice fresca, fegato e liofilizzato.

<i>Luglio 2024 – Ottobre 2024</i> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Cassiera Conad Superstore via Anna Kuliscioff, 3, 59100 Prato (PO) Supermercato Addetta alla cassa: apertura e chiusura cassa, attività di incasso con varie modalità di pagamento, assistenza alla clientela riguardo verifica dei prezzi, cambio di denaro, prima gestione dei reclami. Scaffalista: rifornimento scaffali, inventario prodotti, assistenza alla clientela riguardo ricerca e informazioni sui prodotti.
<i>Dicembre 2022 – Marzo 2023</i> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Addetta alle vendite Birrifico artigianale I Due Mastri via Enrico de Nicola, 34, 59013 Prato (PO) Negozi (annesso alla nuova sede dello stabilimento di produzione) Addetta alle vendite di alcolici confezionati (prevalentemente birra, in vari formati, vino, distillati, preparati per cocktails) e di birra alla spina: assistenza alla clientela per gli acquisti e spiegazione dei prodotti, attività di incasso, inventario prodotti, spillatura birra, gestione dello spillatore.
<i>Agosto 2023 – Settembre 2023</i> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Tirocinio curriculare Mérieux NutriSciences via Giovanni Marradi, 41, 59100 Prato (PO) Laboratorio di analisi sensoriale (reparto alimenti) Pianificazione e organizzazione delle valutazioni sensoriali (consumer test): calendarizzazione dei test, preparazione delle sale di valutazione, servizio dei prodotti ai consumatori. Realizzazione di report per i clienti (GDO): utilizzo del pacchetto Office e di software aziendali specifici per l'elaborazione dei dati raccolti e per la presentazione dei risultati ottenuti.
<i>Marzo 2022 – Maggio 2022</i> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Tirocinio curriculare Birrifico artigianale I Due Mastri via per Iolo, 59100 Prato (PO) Stabilimento di produzione di birra artigianale (vecchia sede) Produzione di birra artigianale (assistenza al responsabile di produzione lungo l'intero processo produttivo delle varie tipologie di birre): preparazione materie prime e coadiuvanti tecnologici, controlli di processo, imbottigliamento. Preparazione ordini per clienti, logistica di magazzino. Analisi chimiche e microbiologiche (strumento CDR BeerLab) su acqua (alcalinità, carbonati, calcio, magnesio, solfati, cloruri), mosto e birra (zuccheri fermentescibili, amido, grado alcolico, azoto amminico libero, amaro, vitalità dei lieviti, ricerca batteri lattici).
<i>Giugno 2018 – Luglio 2018</i> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Alternanza scuola-lavoro Mérieux NutriSciences via Giovanni Marradi, 41, 59100 Prato (PO) Laboratorio di microbiologia (reparto alimenti) Analisi microbiologiche su varie matrici alimentari (microrganismi patogeni, produttori di tossine e indicatori): preparazione campioni, semina, piastratura; ricerca di specie su macinati di carne (analisi immunologica), analisi degli inibenti su carne e pesce, par-test (ricerca antibiotici su alimenti liquidi).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dicembre 2022 – Dicembre 2024

- Nome e tipo di istruzione

- Qualifica conseguita

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70

Università degli Studi di Firenze – Scuola di Agraria; Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

Diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, conseguito il 12 dicembre 2024 con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Gli elasmobranchi: specie ittiche a rischio estinzione nei piatti degli italiani. Studio sulla percezione dei consumatori e sul valore nutrizionale."; relatrice: prof.ssa Giuliana Parisi, correlatrici: prof.ssa Giulia Secci e prof.ssa Sara Spinelli.

Ho svolto le analisi di laboratorio previste presso il laboratorio della sezione di Scienze Animali del DAGRI (via delle Cascine, 5, 50144 Firenze), inerenti al contenuto in umidità, ceneri, proteine grezze, lipidi totali e acidi grassi delle matrici oggetto di ricerca (palombo, verdesca, rana pescatrice e cacciucco), seguendo i protocolli interni di analisi.

Settembre 2019 – Dicembre 2022

- Nome e tipo di istituto di istruzione

- Qualifica conseguita

Corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L-26

Università degli Studi di Firenze – Scuola di Agraria; Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

Diploma di laurea in Tecnologie Alimentari, conseguito il 14 dicembre 2022 con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi compilativa dal titolo "L'importanza dell'ingrediente acqua nel processo produttivo della birra. Controllo e trattamento in un birrificio artigianale pratese."; relatrice: prof.ssa Rita Traversi.

Settembre 2014 – Luglio 2019

- Nome e tipo di istituto di istruzione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

Istituto professionale

Istituto professionale di Stato per l'Agricoltura, Ambiente, Artigianato, Benessere e Industria De Franceschi-Pacinotti, Pistoia (PT).

Il corso di studi ha come materie di indirizzo: Tecnologie applicate ai materiali ed ai processi produttivi, Tecniche di gestione e di organizzazione dei processi produttivi, Progettazione e produzione, Microbiologia e biotecnologie, con un monte ore settimanale elevato di Laboratori tecnologici ed esercitazioni.

Si studiano le principali matrici alimentari (latte e derivati, vino, olio, cereali e derivati) e ambientali (acqua, suolo), dal punto di vista chimico-fisico-microbiologico, nonché l'impiantistica alla base delle produzioni alimentari.

Esempi di alcune delle analisi svolte nel corso degli anni: acidimetria, iodometria, permanganatometria, argentometria, titolazioni potenziometriche, parametri sfarinati e semole (contenuto in umidità, ceneri, acidità e proteine), parametri del vino (pH, grado alcolico, anidride solforosa libera, combinata e totale, acidità volatile e totale, estratto secco), determinazione del ferro da minerali, determinazione del solfato rameico prodotto da rame metallico, titolazione perossido di idrogeno, parametri dell'acqua (conducibilità, pH, durezza totale e temporanea, ossigeno, COD, BOD₅, cloruri, fosfati, ammonio, nitriti e nitrati, conta microbica totale, stafilococchi, coliformi totali e E.coli).

Diploma di istruzione professionale in Industria e Artigianato per il Made in Italy indirizzo chimico-biologico, con votazione 100/100.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	
	Ottime capacità comunicative e relazionali acquisite in ambito universitario, avendo effettuato esami e progetti di gruppo, e lavorativo, avendo svolto lavori a contatto con il pubblico e mansioni lavorative di squadra. Autonomia nella comunicazione con i rappresentanti aziendali acquisita durante i periodi di tirocinio e di lavoro nelle varie aziende citate in precedenza.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	
	Capacità di organizzare e pianificare il lavoro; capacità di lavorare in autonomia; flessibilità ed adattabilità al lavoro da svolgere; capacità nel conseguimento degli obiettivi; capacità nella gestione delle informazioni; capacità nella gestione del tempo; problem solving; attitudine al lavoro di gruppo.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	
	Competenze informatiche: programmi di Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint) e Google (Fogli, Documenti, Presentazioni), programmi di analisi sensoriale e statistica (XLStat, ConsumerCheck).
	Competenze tecniche: utilizzo strumenti di laboratorio (es. bilance, pHmetri, conduttimetri, densimetri, agitatori, termometri, rifrattometri, colorimetri, centrifughe, evaporatori rotanti, spettrofotometri UV-vis e di assorbimento atomico, microscopio ottico, BeerLab).
PATENTE O PATENTI	
	Patente B

In allegato, le autocertificazioni della carriera universitaria (titoli finali con anni accademici, esami e tesi).

Luogo e data

Firma

Firenze, 16/04/2025

10-0000449478-0001254309

Matricola:

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(D.P.R. n.445 del 28/12/2000 art.46)

La sottoscritta FARACE NOEMI, nata il _____ a _____, di cittadinanza _____,

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (art.75,76 D.P.R.n.445 del 28/12/2000)

DICHIARA

di aver superato presso l'Università degli Studi di Firenze l'esame finale di laurea di primo livello in TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari D.M. 270/2004), in data 14/12/2022 con la votazione 110/110 e lode e che è stata iscritta nei seguenti anni accademici:

AA. CC.	Iscrizione	Part Time	Durata	Corso Didattico (*)
2019/2020	PRIMO IN CORSO	NO		10 B024 GEN
2020/2021	SECONDO IN CORSO	NO		10 B024 GEN
2021/2022	TERZO IN CORSO	NO		10 B024 GEN

La sottoscritta dichiara che si è immatricolata al PRIMO ANNO del corso di laurea in TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 270/2004) nell'Anno Accademico 2019/2020 presso Università degli Studi di FIRENZE il 09/10/2019.

Si dichiara inoltre, che la sottoscritta ha superato i seguenti esami

Esame	Esito	Voto	CFU	A.F. S.S.D.	Data	Corso Didat. (*)
OFAB024SOSTENIMENTO VERIFICA CONOSCENZE IN INGRESSO	Riconosciuta - Superato OFA	=	D		09/10/2019	10 B024 GEN
OFAB024SUPERAMENTO VERIFICA CONOSCENZE IN INGRESSO	Riconosciuta - Superato OFA	=	D		09/10/2019	10 B024 GEN
B001473 CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2) - COMPrensione SCRITTA	Superata	Idoneo	6	E	09/01/2020	10 B024 GEN
B016310 MATEMATICA E LABORATORIO	Superata	25/30	9		15/01/2020	10 B024 GEN
			9	A MAT/05		
			=	A MAT/05		
B004582 CHIMICA GENERALE E INORGANICA	Superata	26/30	6		30/01/2020	10 B024 GEN
			6	A CHIM/03		
			=	A CHIM/03		
B016356 PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE	Superata	26/30	9		09/06/2020	10 B024 GEN
			9	C AGR/02		
			=	C AGR/02		

10-0000449478-0001254309

Matricola:

Esame	Esito	Voto	CFU	A.F.	S.S.D.	Data	Corso Didat.(*)
B016347	ECONOMIA AZIENDALE	Superata	28/30	6		16/06/2020	10 B024 GEN
	<i>ECONOMIA AZIENDALE</i>			6	B AGR/01		
	<i>ECONOMIA AZIENDALE</i>			=	B AGR/01		
B013721	PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE	Superata	30/30	9		08/07/2020	10 B024 GEN
	<i>PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE</i>			9	C AGR/19		
	<i>PRODUZIONE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE</i>			=	C AGR/19		
B002378	CHIMICA ORGANICA	Superata	26/30	9		18/09/2020	10 B024 GEN
	<i>CHIMICA ORGANICA</i>			9	A CHIM/06		
	<i>CHIMICA ORGANICA</i>			=	A CHIM/06		
B027736	IGIENE DEGLI ALIMENTI	Superata	30/30 L	6		11/01/2021	10 B024 GEN
	<i>IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>			6	B MED/42		
	<i>IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>			=	B MED/42		
B002467	CHIMICA ANALITICA	Superata	30/30	9		27/01/2021	10 B024 GEN
	<i>CHIMICA ANALITICA</i>			9	B CHIM/01		
	<i>CHIMICA ANALITICA</i>			=	B CHIM/01		
B002435	BIOCHIMICA ED ELEMENTI DI NUTRIZIONE	Superata	30/30	9		04/03/2021	10 B024 GEN
	<i>BIOCHIMICA ED ELEMENTI DI NUTRIZIONE</i>			9	A BIO/10		
	<i>BIOCHIMICA ED ELEMENTI DI NUTRIZIONE</i>			=	A BIO/10		
B016313	MACCHINE ED IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE	Superata	25/30	6		06/04/2021	10 B024 GEN
	<i>MACCHINE ED IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>			6	B AGR/09		
	<i>MACCHINE ED IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE</i>			=	B AGR/09		
B016344	MICROBIOLOGIA GENERALE	Superata	30/30 L	6		15/06/2021	10 B024 GEN
	<i>MICROBIOLOGIA GENERALE</i>			6	B AGR/16		
	<i>MICROBIOLOGIA GENERALE</i>			=	B AGR/16		
B016357	ANALISI CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI	Superata	30/30 L	6		15/06/2021	10 B024 GEN
	<i>ANALISI CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI</i>			6	C AGR/15		
	<i>ANALISI CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI</i>			=	C AGR/15		
B013690	LINGUA SPAGNOLA A SCELTA (B2) COMPRESIONE SCRITTA	Superata	IDONEO	6	D	09/07/2021	10 B024 GEN
B016352	MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	Superata	30/30	6		14/07/2021	10 B024 GEN
	<i>MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i>			6	B AGR/01		
	<i>MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i>			=	B AGR/01		

10-0000449478-0001254309

Matricola:

Esame	Esito	Voto	CFU	A.F.	S.S.D.	Data	Corso Didat.(*)
B028344	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E PATOLOGIE IN POST-RACCOLTA	Superata	29/30	9		13/09/2021	10 B024 GEN
	<i>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E PATOLOGIE IN POST-RACCOLTA</i>			9	B AGR/11		
	<i>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E PATOLOGIE IN POST-RACCOLTA</i>			=	B AGR/11		
B016333	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	Superata	29/30	6		20/12/2021	10 B024 GEN
	<i>ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI</i>			6	B AGR/15		
	<i>ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI</i>			=	B AGR/15		
B016967	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AGROINDUSTRIALI E AMBIENTALI	Superata	30/30 L	6	D AGR/16	20/01/2022	10 B014 D72
B002385	FISICA	Superata	23/30	6		22/02/2022	10 B024 GEN
	<i>FISICA</i>			6	A FIS/03		
	<i>FISICA</i>			=	A FIS/03		
B002575	TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO	Superata	IDONEO	15	F	31/05/2022	10 B024 GEN
B016338	FONDAMENTI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI	Superata	28/30	9		17/06/2022	10 B024 GEN
	<i>FONDAMENTI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>			9	B AGR/15		
	<i>FONDAMENTI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>			=	B AGR/15		
B002537	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Superata	27/30	9		05/09/2022	10 B024 GEN
	<i>MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>			9	B AGR/16		
	<i>MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>			=	B AGR/16		
B016343	PROCESSI DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI	Superata	25/30	6		09/09/2022	10 B024 GEN
	<i>PROCESSI DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI</i>			6	B AGR/15		
	<i>PROCESSI DI PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI</i>			=	B AGR/15		
B001474	PROVA FINALE	Superata	Idoneo	6	E	14/12/2022	10 B024 GEN

Si dichiara inoltre, che il titolo della tesi discussa e' il seguente:

"L'importanza dell'ingrediente acqua nel processo produttivo della birra. Controllo e trattamento in un birrificio artigianale pratese. ".

Relatore: TRAVERSI RITA

La durata del corso è di TRE ANNI.

Dichiara, inoltre, di essere a conoscenza che i propri dati personali saranno trattati dall'Ente ricevente per assolvere agli scopi istituzionali ai sensi del Regolamento Europeo in materia di Protezione dei Dati Personali 2016/679 e della normativa vigente.

Luogo e data _____

Il Dichiarante _____

10-0000449478-0001254309

Matricola:

La presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono (articolo 15 Legge 12 novembre 2011, n. 183).

(*) Decodifica codici dei Corsi Didattici presenti nel documento

10 Università degli Studi di FIRENZE B024 corso di laurea in TECNOLOGIE GEN
ALIMENTARI

Decodifica codici delle Attività Formative (A.F.)

A BASE
B CARATTERIZZANTE
C AFFINE/INTEGRATIVA
D A SCELTA DELLO STUDENTE
E LINGUA/PROVA FINALE
F ALTRO

Decodifica codici dei Motivi di Riconoscimento

OFA OFA

CFU= CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

10-0000449478-0001254308

Matricola:

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(D.P.R. n.445 del 28/12/2000 art.46)

La sottoscritta FARACE NOEMI, nata il _____ a _____, di cittadinanza _____,

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti(art.75,76 D.P.R.n.445 del 28/12/2000)

DICHIARA

di aver superato presso l'Università degli Studi di Firenze l'esame finale di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70 - Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari D.M. 270/2004), in data 12/12/2024 con la votazione 110/110 e lode e che è stata iscritta nei seguenti anni accademici:

AA. CC.	Iscrizione	Part Time	Durata	Corso Didattico (*)
2022/2023	PRIMO IN CORSO	NO		10 B188 GEN
2023/2024	SECONDO IN CORSO	NO		10 B188 GEN

La sottoscritta dichiara che si è immatricolata al PRIMO ANNO del corso di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70 - Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 270/2004) nell'Anno Accademico 2022/2023 presso Università degli Studi di FIRENZE il 10/09/2022.

Si dichiara inoltre, che la sottoscritta ha superato i seguenti esami

Esame	Esito	Voto	CFU	A.F. S.S.D.	Data	Corso Didat.(*)
B028196 CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2)- COMPrensione ORALE	Superata	Idoneo	6	F	16/01/2023	10 B188 GEN
B016606 METODI MICROBIOLOGICI RAPIDI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA	Superata	25/30	9		08/02/2023	10 B188 GEN
METODI MICROBIOLOGICI RAPIDI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA			9	B AGR/16		
METODI MICROBIOLOGICI RAPIDI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA			=	B AGR/16		
B002411 SICUREZZA ED ENERGIA NELL'IMPIANTISTICA	Superata	29/30	6		23/02/2023	10 B188 GEN
SICUREZZA ED ENERGIA NELL'IMPIANTISTICA			6	C AGR/09		
SICUREZZA ED ENERGIA NELL'IMPIANTISTICA			=	C AGR/09		
B016612 MARKETING AGROALIMENTARE E TERRITORIALE	Superata	30/30 L	9		12/06/2023	10 B188 GEN
MARKETING AGROALIMENTARE E TERRITORIALE			9	B AGR/01		
MARKETING AGROALIMENTARE E TERRITORIALE			=	B AGR/01		

10-0000449478-0001254308

Matricola:

Esame	Esito	Voto	CFU	A.F.	S.S.D.	Data	Corso Didat.(*)
B002433	PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Superata	26/30	6		28/06/2023	10 B188 GEN
	PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI			6	C CHIM/02		
	PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI			=	C CHIM/02		
B028277	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI	Superata	30/30	9		08/09/2023	10 B188 GEN
	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI			9	B AGR/20		
	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI			=	B AGR/20		
B016614	DIRITTO AGROALIMENTARE	Superata	26/30	6		11/09/2023	10 B188 GEN
	DIRITTO AGROALIMENTARE			6	B IUS/03		
	DIRITTO AGROALIMENTARE			=	B IUS/03		
B021560	TIROCINIO A SCELTA LM - 6CFU	Superata	IDONEO	6	D	03/10/2023	10 B188 GEN
B002415	ANALISI DELLE PREFERENZE DEI CONSUMATORI	Superata	28/30	9		11/01/2024	10 B188 GEN
	ANALISI DELLE PREFERENZE DEI CONSUMATORI			9	B AGR/15		
	ANALISI DELLE PREFERENZE DEI CONSUMATORI			=	B AGR/15		
B026410	PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI	Superata	30/30	9		09/02/2024	10 B188 GEN
	PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI			9	B AGR/15		
	PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI			=	B AGR/15		
B002619	CONTROLLO DEI PROCESSI MICROBIOLOGICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	Superata	30/30 L	6		26/02/2024	10 B188 GEN
	CONTROLLO DEI PROCESSI MICROBIOLOGICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE			6	B AGR/16		
	CONTROLLO DEI PROCESSI MICROBIOLOGICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE			=	B AGR/16		
B016608	CHIMICA ORGANICA NEI PRODOTTI ALIMENTARI	Superata	30/30	6		26/03/2024	10 B188 GEN
	CHIMICA ORGANICA NEI PRODOTTI ALIMENTARI			6	B CHIM/06		
	CHIMICA ORGANICA NEI PRODOTTI ALIMENTARI			=	B CHIM/06		
B014825	FREQUENZA PROFICUA DI ATTIVITÀ FORMATIVE - 3 CFU	Riconosciuta - Idoneo	ATE	3	D	03/05/2024	10 B188 GEN
B002518	PROVA FINALE	Superata	Idoneo	30	E	12/12/2024	10 B188 GEN

Si dichiara inoltre, che il titolo della tesi discussa e' il seguente:

"Gli elasmobranchi: specie ittiche a rischio estinzione nei piatti degli italiani. Studio sulla percezione dei consumatori e sul valore nutrizionale".

Relatore: PARISI GIULIANA

La durata del corso è di DUE ANNI.

10-0000449478-0001254308

Matricola:

Dichiara, inoltre, di essere a conoscenza che i propri dati personali saranno trattati dall'Ente ricevente per assolvere agli scopi istituzionali ai sensi del Regolamento Europeo in materia di Protezione dei Dati Personali 2016/679 e della normativa vigente.

Luogo e data _____

Il Dichiarante _____

La presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono (articolo 15 Legge 12 novembre 2011, n. 183).

(*) Decodifica codici dei Corsi Didattici presenti nel documento

10	Università degli Studi di FIRENZE	B188	corso di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	GEN
----	-----------------------------------	------	---	-----

Decodifica codici delle Attività Formative (A.F.)

B CARATTERIZZANTE

C AFFINE/INTEGRATIVA

D A SCELTA DELLO STUDENTE

E LINGUA/PROVA FINALE

F ALTRO

Decodifica codici dei Motivi di Riconoscimento

ATE Ricon. per attività comuni d'Ateneo

CFU= CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI