



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

MODULO SCELTA CORSI OPZIONALI PER STUDENTI FUORI CORSO A.A. 2020/2021

	OPZIONALI	C.F.U.	Docente
	1° Semestre		
	Risonanza Magnetica Nucleare applicata allo studio degli Alimenti	3	Andrea Sartori
	Modellistica Molecolare (MUTUATA dal Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in CTF)	3	Pietro Cozzini
	Microbiologia Lattiero Casearia	3	Giorgio Giraffa
	Microbiologia degli Alimenti Applicata	3	Erasmus Neviani
	Prodotti e Cucine nel Mondo	4	Pietro D'Alessio
	Attività di Completamento Erasmus 1 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	3	Barbara Prandi
	Attività di Completamento Erasmus 2 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	3	Barbara Prandi
	Attività di Completamento Erasmus 3 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	3	Tullia Tedeschi
	Attività di Completamento Erasmus 4 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	3	Tullia Tedeschi
	Attività di Completamento Erasmus 5 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	4	Sergio Ghidini
	Attività di Completamento Erasmus 6 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	4	Sergio Ghidini
	Attività di Completamento Erasmus 7 <u>RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS</u>	4	Sergio Ghidini
	Attività di Completamento del Gastronomo 1	1	Benedetta Bottari



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

	Attività di Completamento del Gastronomo 2	1	Benedetta Bottari
	Attività di Completamento del Gastronomo 3	2	Benedetta Bottari
	2° Semestre		
	Food Law and International Policies (MUTUATA dal Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management)	3	
	Gastronomia: Prodotti e Territori	4	Paolo Tegoni
	Giornalismo Enogastronomico	4	Mariagrazia Villa
	Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici	4	Niccolò Tempestini
	Sensomica	3	Chiara Dall'Asta
	Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli	3	Benedetta Chiancone
	Le Molecole dei Sensi	3	Stefano Sforza
	Tecniche Microbiologiche (ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche)	3	Alessia Levante
	Tecniche innovative per il trattamento del campione. Applicazione all'analisi di alimenti (ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche)	3	Marilena Musci
	Spettrometria di massa per l'analisi degli Alimenti (ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche)	3	Marilena Musci
	Il Formaggio Parmigiano- Reggiano	3	
	Chimica delle Fermentazioni e Bioenergetica	3	Arnaldo Dossena
	Microrganismi Probiotici negli alimenti	3	Benedetta Bottari
	Annualità - Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche		
	Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO	1	Mora Cristina

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

	Attività di Completamento: CORSO BIBLIOSCIENZA	1	Mora Cristina
	Attività di Completamento:SKILLS PER ORIENTAMENTO E PLACEMENT	1	Mora Cristina
	Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 1	1	Carini Eleonora
	Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 2	1	Bottari Benedetta
	Attività di Completamento: VISITA AZIENDALE 3	1	Mora Cristina

**per effettuare la scelta barrare la prima colonna o in alternativa compilare le righe vuote e
presentare il modulo in duplice copia alla Segreteria Studenti**

Parma li,

.....

(firma)

I dati inseriti saranno trattati unicamente per finalità istituzionali dell'Università degli Studi di Parma
(Codice in materia di protezione dei dati personali –d.lg. n. 196 del 30/06/2003)

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it