**MODULO SCELTA CORSI OPZIONALI**

**PER STUDENTI FUORI CORSO**

**A.A. 2024/2025**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OPZIONALI** | **C.F.U.** | **Docente** | **OPZIONALE DA SOSTITUIRE (indicare codice e CFU)** |
|  | 1° Semestre |  |  |  |
|  | Risonanza Magnetica Nucleare applicata allo studio degli Alimenti | 3 | Andrea Sartori |  |
|  | Microbiologia Lattiero Casearia | 3 | Giorgio Giraffa |  |
|  | Prodotti e Cucine nel Mondo | 4 | D’Alessio Pietro |  |
|  | Fisiologia della Lattazione e del muscolo e trasformazione dei prodotti in latte e carne | 3 | Mario Baratta |  |
|  | Le Molecole dei Sensi | 3 | Gianni Galaverna |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 1 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Elena Bancalari |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 2 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Elena Bancalari |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 3 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Barbara Prandi |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 4 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Barbara Prandi |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 5 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 4 | Andrea Sartori |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 6 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 4 | Andrea Sartori |  |
|  | Attività di Completamento Erasmus 7 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 4 | Andrea Sartori |  |
|  | Attività di Completamento del Gastronomo 1  **Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche** | 1 | Benedetta Bottari |  |
|  | Attività di Completamento del Gastronomo 2  **Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche** | 2 | Benedetta Bottari |  |
|  | Attività di Completamento del Gastronomo 3  **Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche** | 3 | Benedetta Bottari |  |
|  | Problemi Matematici per la Fisica Tecnica | 3 | Giulio Lorenzini |  |
|  | Sostenibilità nei processi industriali e green packaging nelle aziende alimentari  **Riservato agli studenti della LM in STA** | 3 | Marco Bergonzoni |  |
|  | Standard di certificazione per la sicurezza alimentare riconosciuti GFSI  **Riservato agli studenti della LM in STA** | 3 | Aurelio Trevisi |  |
|  | **2° Semestre** |  |  |  |
|  | Agricoltura sostenibile e Tecnologie Digitali | 3 | Tommaso Ganino |  |
|  | Gastronomia: Prodotti e Territori | 4 | Paolo Tegoni |  |
|  | Giornalismo Enogastronomico | 4 | Mariagrazia Villa |  |
|  | Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici | 4 | Niccolò Tempestini |  |
|  | Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli | 3 | Benedetta Chiancone |  |
|  | Sostenibilità ed Innovazione dei Prodotti di Origine Animale | 3 | Francesca Martuzzi |  |
|  | Tecniche Microbiologiche **(ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche )** | 3 | Alessia Levante |  |
|  | Chimica Analitica Sostenibile **(ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche)** | 3 | Marilena Musci |  |
|  | Disegno sperimentale e analisi statistica multivariata **Riservato agli studenti della LM in STA** | 3 | Marilena Musci |  |
|  | Il Formaggio Parmigiano- Reggiano | 3 | Paolo Formaggioni |  |
|  | Chimica delle Fermentazioni e Bioenergetica | 3 |  |  |
|  | Microrganismi Probiotici negli alimenti | 3 | Benedetta Bottari |  |
|  | Enzimi per applicazioni biotecnologiche  **Riservato agli studenti della LM in STA** | 3 | Samanta Raboni |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Annualità -**  **Riservati agli studenti di Scienze Gastronomiche** |  |  |  |
|  | **Attività di Completamento: I MUSEI DEL CIBO** | 1 | Mora Cristina |  |
|  | **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 | Rungsaran WongPrawmas |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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)