UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

MODULO SCELTA CORSI OPZIONALI
PER STUDENTI FUORI CORSO LAUREE TRIENNALI AREA FOOD
A.A. 2025/2026

	OPZIONALI	C.F.U.	Docente	OPZIONALE DA SOSTITUIRE (indicare codice e CFU)	OPZIONALE DA INSERIRE (indicare codice e CFU)
	1° Semestre				
	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 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		
	2° Semestre				
	Agricoltura sostenibile e Tecnologie Digitali	3	Tommaso Ganino		
	Gastronomia: Prodotti e Territori	4	Paolo Tegoni		
	Giornalismo Enogastronomico	4	Mariagrazia Villa		

UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

	OPZIONALI	C.F.U.	Docente	OPZIONALE DA SOSTITUIRE (indicare codice e CFU)	OPZIONALE DA INSERIRE (indicare codice e CFU)
	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		
	Il Formaggio Parmigiano- Reggiano	3	Paolo Formaggioni		
	Microrganismi Probiotici negli alimenti	3	Benedetta Bottari		
	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	Mora Cristina		

Per effettuare la scelta indicare nella prima colonna il corso opzionale da sostituire e nella seconda colonna il corso opzionale da inserire.

UNIVERSITÀ
DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

In alternativa compilare le righe vuote e inviare il modulo alla Segreteria Studenti:
segreteria.scienzealimenti@unipr.it

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)