**MODULO SCELTA CORSI OPZIONALI**

**PER STUDENTI FUORI CORSO**

**A.A. 2017/2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **OPZIONALI** | **C.F.U.** | **Docente** |
|  | 1°Semestre |  |  |
|  | Tecnologie dei prodotti dolciari | 3 | Franco Antoniazzi |
|  | Risonanza Magnetica Nucleare applicata allo studio degli Alimenti | 3 | Tullia Tedeschi |
|  | Tecnologia del condizionamento e distribuzione dei prodotti agroalimentari | 3 | Davide Barbanti |
|  | English for Food Science | 3 | Nicoletta Pellegrini |
|  | Modellistica Molecolare | 3 | Pietro Cozzini |
|  | Microbiologia Lattiero Casearia | 3 | Erasmo Neviani |
|  | Tecnologia dei cereali e dei derivati | 3 | Massimiliano Rinaldi |
|  | Valutazione della Qualità Nutrizionale degli Alimenti  **(indirizzato agli studenti dei Corsi di Laurea in STA )** | 3 | Francesca Scazzina |
|  | Biodiversità, tecnica colturale e utilizzi del luppolo | 3 | Tommaso Ganino |
|  | Nutrizione e Salute  **RACCOMANDATO per gli studenti della Laurea Magistrale in STA** | 3 | Francesca Scazzina |
|  | Xenobiotics in Food | 3 | Chiara Dall’Asta |
|  | Metodologie di degustazione critica | 4 | Paolo Tegoni |
|  | Prodotti e Cucine nel Mondo | 4 | Pietro D’Alessio |
|  | Giornalismo Enogastronomico | 4 | Guido Stecchi |
|  | Alimenti Salutistici e Funzionali | 4 | Nicoletta Pellegrini |
|  | Attività di Completamento Erasmus 1 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Daniele Del Rio |
|  | Attività di Completamento Erasmus 2 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Daniele Del Rio |
|  | Attività di Completamento Erasmus 3 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Daniele Del Rio |
|  | Attività di Completamento Erasmus 4 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 3 | Daniele Del Rio |
|  | Attività di Completamento Erasmus 5 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 4 | Daniele Del Rio |
|  | Attività di Completamento Erasmus 6 **RISERVATI AGLI STUDENTI ERASMUS** | 4 | Daniele Del Rio |
|  | **2° Semestre** |  |  |
|  | Principi di dietetica **(ad esclusione degli studenti di Scienze Gastronomiche )** | 3 | Furio Brighenti |
|  | Fisiologia post-raccolta e Tecnologia della conservazione degli ortofrutticoli | 3 | Benedetta Chiancone |
|  | Le Molecole del Gusto | 3 | Tullia Tedeschi |
|  | Fieristica e promozione di Eventi Enogastronomici | 4 | Marzia Morganti |
|  | EU Food Regulation | 3 | Simone Gabbi |
|  | Tecniche Microbiologiche | 3 | Camilla Lazzi |
|  | Microbiologia dei Probiotici | 3 | Camilla Lazzi |
|  | Miglioramento Genetico e alimenti di Origine Animale | 3 | Massimo Malacarne |
|  | Il Formaggio Parmigiano- Reggiano | 3 | Paolo Formaggioni |
|  |  |  |  |

**Per effettuare la scelta barrare la prima colonna 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)