

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**  
**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

(cod. 5000) - LM 70

A.A. 2021/22

1 CFU lezione frontale = 7 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

**I ANNO**

Insegnamento	S.S.D.	TAF	S.S.D.	CFU	Esito finale
<b>I Semestre</b>					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	CHIM/01	B	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	B	BIO/10	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	AGR/01	B	AGR/01	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	AGR/15 CHIM/02	B B	AGR/15 CHIM/02	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2		F		3	G
<b>Totale Crediti Semestre</b>				<b>33</b>	
<b>II Semestre</b>					
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	CHIM/10	6	V
<i>Partizione studenti dalla A alla Z</i>			CHIM/10	(5)	
<i>Partizione studenti dalla A alla O</i>			CHIM/10	(1)	
<i>Partizione studenti dalla P alla Z</i>			CHIM/10	(1)	
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	C	MED/49	6	V
Microbiologia Predittiva	AGR/16	B	AGR/16	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	ING-IND/10	C	ING-IND/10	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	B	CHIM/06	6 (5+1Lab)	V

<b>Totale Crediti Semestre</b>				<b>30</b>	
<b>Totale crediti</b>				<b>63</b>	

## II ANNO

<b>I Semestre</b>					
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>TAF</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>CFU</b>	<b>Esito finale</b>
Microbiologia Industriale	AGR/16	B	AGR/16	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare				12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
A scelta dello studente		D		9	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>27</b>	
<b>II Semestre</b>					
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>TAF</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C FU</b>	<b>Esito finale</b>
<b>Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:</b>					
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		20	G
Prova Finale	NN	E		10	G
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>Totale crediti annuale</b>				<b>57</b>	
<b>Totale crediti biennio</b>				<b>120</b>	