

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

**(cod. 5000) - LM 70**

**Piano degli studi**

**A.A. 2018/19**

**I ANNO**

<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>TAF</b>	<b>Docente</b>	<b>CFU</b>	<b>Esito finale</b>
<b>I Semestre</b>					
Chimica Analitica	CHIM/01	B	M. Musci	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	B	C. Folli	6	V
Gestione delle Imprese Alimentari	AGR/01	B	C. Mora	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	E. Vittadini E. Fiscaro	6 6	V
<b>Totale Crediti Semestre</b>				<b>30</b>	
<b>II Semestre</b>					
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	Gianni Galaverna	6	V
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	C	N. Pellegrini	8	V
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	AGR/16 AGR/16	B B	E. Neviani V. Bernini	6 6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	B	T. Tedeschi	6	V
<b>Totale Crediti Semestre</b>				<b>32</b>	
<b>Totale crediti</b>				<b>62</b>	

**II ANNO**

<b>I Semestre</b>	<b>I° Semestre</b>				
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>TAF</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
Energetica	ING-IND/11	C	Sara Rainieri	4	V
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	Germano Mucchetti	7	V
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	Davide Barbanti	6	
A scelta dello studente		D		9	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>26</b>	
<b>II° Anno</b>					
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Att.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>

<b>Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:</b>					
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		22	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		22	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		22	G
Prova Finale	NN	E		10	G
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>32</b>	
<b>Totale crediti annuale</b>				<b>58</b>	
<b>Totale crediti biennio</b>				<b>120</b>	