

**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

Insegnamento	S.S.D.	TAF	Docente	CFU	Esito finale
I Semestre					
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
Totale Crediti Semestre				30	
II Semestre					
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
Totale Crediti Semestre				32	
Totale crediti				62	

II ANNO

I Semestre					
Insegnamento	I° Semestre S.S.D. Inseg.	TAF	Docente	C. F.U	Esito finale
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
Totale crediti semestre				26	
II° Anno					
Insegnamento	II° Semestre S.S.D. Inseg.	Att.	Docente	C. F.U	Esito finale

Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:					
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
Totale crediti semestre				32	
Totale crediti annuale				58	
Totale crediti biennio				120	