

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

**PIANO DEGLI STUDI studenti a tempo parziale**

**A.A. 2018/19**

**I ANNO codice Regolamento 5000-12-18**

<b>I ANNO – I SLOT – ATTIVO NEL 2018/19</b>	<b>CFU</b>
Biochimica Applicata	6
Chimica Analitica	6
Gestione delle Imprese Alimentari	6
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti	12
I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti	6
II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	6
<b>Totale CFU</b>	<b>30</b>
<b>I ANNO – II SLOT– ATTIVO NEL 2019/20</b>	
Nutrizione Umana Applicata	8
Chimica degli Alimenti	6
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva	12
I Mod.: Microbiologia Industriale	6
II Mod.: Microbiologia Predittiva	6
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	6
<b>Totale CFU</b>	<b>32</b>

<b>II ANNO – I SLOT– ATTIVO NEL 2020/21</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>C. F. U</b>
Energetica	4
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	7
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	6
A scelta dello studente	3
<b>Totale CFU</b>	<b>20</b>
<b>II ANNO – II SLOT ATTIVO NEL 2021/22</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>C. F.U</b>
A scelta dello studente	6
Attività di Tesi articolata nelle seguenti tipologie a scelta	
Tirocinio c/o strutture Esterne	22
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	22
Tirocinio in Mobilità Internazionale	22
Prova Finale	10

<b>Totale CFU</b>	<b>38</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>120</b>