

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

PANO PART TIME

Coorte 2020 Reg. Did. cod. 5000-19-2

I ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2020/21		
Insegnamento	CFU	Esito finale
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	6	V
Biochimica Applicata	6	V
Analisi dei Consumi Alimentari	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2	3	G
Totale Crediti	33	
I ANNO – II SLOT – ATTIVO dall'a.a. 2021/2022		
Chimica degli Alimenti	6	V
Nutrizione Umana Applicata	6	V
Microbiologia Predittiva	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	6	V
Totale Crediti Semestre	30	
Totale crediti	63	

II ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2022/2023		
Insegnamento	C. F.U	Esito finale
Microbiologia Industriale	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria		

alimentare		
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	12	V
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	6	
	6	
A scelta dello studente	9	V
Totale crediti semestre	27	
II ANNO – II SLOT - attivo dall'a.a. 2023/2024		
Insegnamento	C. F.U	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:		
Tirocinio c/o strutture Esterne	20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	20	G
Prova Finale	10	G
Totale crediti semestre	30	
Totale crediti annuale	57	
Totale crediti biennio	120	