

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

**PANO PART TIME**

**Coorte 2021 Reg. Did. cod. 5000-19-21**

<b>I ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2021/22</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>Esito finale</b>
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	6	V
Biochimica Applicata	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	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
<b>Totale Crediti</b>	<b>33</b>	
<b>I ANNO – II SLOT – ATTIVO dall'a.a. 2022/2023</b>		
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
<b>Totale Crediti Semestre</b>	<b>30</b>	
<b>Totale crediti</b>	<b>63</b>	

<b>II ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2023/2024</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
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
<b>Totale crediti semestre</b>	<b>27</b>	
<b>II ANNO – II SLOT - attivo dall'a.a. 2024/2025</b>		
<b>Insegnamento</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	20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	20	G
Prova Finale	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>	