

**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. 2019/20**

**I ANNO (Reg. Did. 5000-19-19)**

<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>Cod</b>	<b>TAF</b>	<b>Docente</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>CFU</b>	<b>Esito finale</b>
<b>I Semestre</b>							
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	CHIM/01	1008518	B	M. Musci	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	1008519	B	C. Folli	BIO/10	6	V
Analisi dei Consumi Alimentari	AGR/01	1008520	B	C. Mora	AGR/01	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti		1008521				12	V
I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti	AGR/15	1001783	B	E. Carini	AGR/15	6	
II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	CHIM/02	1001782	B	E. Fiscaro	CHIM/02	6	
Idoneità di Lingua Inglese B2		1005844	F			3	G
<b>Totale Crediti Semestre</b>						<b>33</b>	
<b>II Semestre</b>							
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	1008522	B	Gianni Galaverna	CHIM/10	6	V
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	1008523	C	N. Pellegrini	MED/49	6	V
Microbiologia Predittiva	AGR/16	1008524	B	V. Bernini	AGR/16	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	ING-IND/10	1008528	C	Sara Rainieri	ING-IND/10	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	1008526	B	Stefano Sforza	CHIM/06	6	V
<b>Totale Crediti Semestre</b>						<b>30</b>	
<b>Totale crediti</b>						<b>63</b>	

**II ANNO (ATTIVO DAL 2020-2021)**

<b>I Semestre</b>	<b>I° Semestre</b>						
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Att.</b>	<b>Docente</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
Microbiologia Industriale	AGR/16	1008525	B			6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare		1008527				12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	1001789	B			6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	18437	B			6	
A scelta dello studente			D			9	V
<b>Totale crediti semestre</b>						<b>27</b>	
<b>II° Anno</b>	<b>II° Semestre</b>						
<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Cod.</b>	<b>Att.</b>	<b>Docente</b>	<b>S.S.D.</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	1006658	F			20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	1006659	F			20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	1006660	F			20	G
Prova Finale	NN	14250	E			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>	

**1 CFU LEZIONE = 7 ore Lezione Frontale**

**1 CFU ESERCITAZIONE in AULA = 15 ore esercitazione in Aula**

**1 CFU LABORATORIO = 15 ore laboratorio**