

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

(cod. 5000) - LM 70

A.A. 2022/23

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	TAF	S.S.D.	CFU	Esito finale
I Semestre					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	CHIM/01	B	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	B	BIO/10	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	AGR/01	B	AGR/01	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	AGR/15 CHIM/02	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2		F		3	G
Totale Crediti Semestre				33	
II Semestre					
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	CHIM/10	6	V
<i>Partizione studenti dalla A alla Z</i>			CHIM/10	(5)	
<i>Partizione studenti dalla A alla O</i>			CHIM/10	(1)	
<i>Partizione studenti dalla P alla Z</i>			CHIM/10	(1)	
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	C	MED/49	6	V
Microbiologia Predittiva	AGR/16	B	AGR/16	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	ING-IND/10	C	ING-IND/10	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	B	CHIM/06	6 (5+1Lab)	V

Totale Crediti Semestre				30	
Totale crediti				63	

II ANNO

I Semestre					
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	TAF	S.S.D.	CFU	Esito finale
Microbiologia Industriale	AGR/16	B	AGR/16	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare				12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	AGR/15	6	
A scelta dello studente (**** semestre libero)		D		9	V
Totale crediti semestre				27	
II Semestre					
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	TAF	S.S.D.	C FU	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:					
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		20	G
Prova Finale	NN	E		10	G
Totale crediti semestre				30	
Totale crediti annuale				57	
Totale crediti biennio				120	