LM Scienze e Tecnologie Alimentari

Piano degli studi coorte 2025-2026 (Reg. Did. 5127-25-25)

1^ ANNO – 2025-2026

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	1008518	CHIM/01	6	B	V
Biochimica applicata	1008519	BIO/10	6	B	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	1010022	AGR/01	6	B	V
C.I. Struttura e proprietà fisiche degli alimenti:	1008521		12	B	V
- Mod. 1: Struttura e proprietà fisiche degli alimenti	1001783	AGR/15	(6)	B	V
- Mod. 2: Chimica fisica degli alimenti	1001782	CHIM/02	(6)	B	
Inglese B2	1005844	NN	3	F	G
TOTALE CREDITI DEL 1^ SEMESTRE			**33**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
Chimica degli alimenti	1008522	CHIM/10	6	B	V
Nutrizione umana applicata	1008523	MED/49	6	C	V
Microbiologia predittiva	1008524	AGR/16	6	B	V
Trasmissione del calore nei processi dell'industria alimentare	1008528	ING-IND/10	6	C	V
Sostanze organiche naturali negli alimenti	1008526	CHIM/06	6	B	V
TOTALE CREDITI NEL 2^ SEMESTRE			**30**		
TOTALE CREDITI NEL 1^ ANNO			**63**		

2^ ANNO – 2026-2027

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO					
1^ SEMESTRE					
Microbiologia industriale	1008525	AGR/16	6	B	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare	1008527		12		V
- Modulo 1: Metodologie di progettazione dei processi alimentari	1001789	AGR/15	(6)	B	
- Modulo 2: Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari	18437	AGR/15	(6)	B	
A scelta dello studente			9	D	
TOTALE CREDITI NEL 1^ SEMESTRE			**27**		
2^ ANNO					
2^ SEMESTRE					
Attività di tirocinio articolata nelle tipologie a scelta:					
Tirocinio presso struttura esterna	1006658	STA	20	F	G
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659	STI	20	F	G
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660	STE	20	F	G
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI 2^ SEMESTRE			**30**		
TOTALE CREDITI 2^ ANNO			**57**		

1 cfu = 8 ore di lezione frontale
1 cfu = 15 ore di esercitazioni di laboratorio
1 cfu = 15 ore di esercitazioni in aula