

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

**PIANO DEGLI STUDI studenti a tempo parziale
A.A. 2016/17**

I ANNO

I ANNO – I SLOT	CFU
Nutrizione Umana Applicata (Annualizzato)	8
Chimica Analitica	6
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
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	6
Totale CFU	32
I ANNO – II SLOT	
Biochimica Applicata	6
Gestione delle Imprese Alimentari	6
Chimica degli Alimenti	6
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	12 6 6
Totale CFU	30

II ANNO – I SLOT	
Insegnamento	C. F. U
Energetica	4
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	7
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	6
A scelta dello studente	3
Tesi	10
Totale CFU	30
II ANNO – II SLOT	
Insegnamento	C. F.U
A scelta dello studente	6
Attività di Tesi	12
Prova Finale	10

Totale CFU	28
Totale crediti	120