

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

**(cod. 5000) - LM 70
ORDINAMENTO DIDATTICO
A.A. 2017/18**

I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	CFU	Esito finale
I Semestre			
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	6	V
Chimica Analitica	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	6	V
Gestione delle Imprese Alimentari	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	6 6	V
Totale Crediti Semestre		36	
II Semestre			
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	8	V
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	AGR/16 AGR/16	6 6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	6	V
Totale Crediti Semestre		26	
Totale crediti		62	

II ANNO-

I Semestre			
Insegnamento	I° Semestre S.S.D. Inseg.	C. F.U	Esito finale
Energetica	ING-IND/11	4	V
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	7	V
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	6	
A scelta dello studente		9	V
Totale crediti semestre		26	
II° Anno			
Insegnamento	II° Semestre S.S.D. Inseg.	C. F.	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:			
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	22	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	22	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	22	G
Prova Finale	NN	10	G

Totale crediti semestre		32	
Totale crediti annuale		58	
Totale crediti biennio		120	