

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

**Durata 2 anni**

**(cod. 5000) - LM 70**  
**ORDINAMENTO DIDATTICO**  
**A.A. 2013/14**

**I ANNO**

Insegnamento	Docente	CFU
<b>I Semestre</b>		
Nutrizione Umana Applicata	N. Pellegrini	8
Chimica Analitica	M. Musci	6
Biochimica Applicata	C. Folli	6
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	E. Fiscaro	6
Gestione delle Imprese Alimentari	C. Mora	6
<b>Totale Crediti Semestre</b>		<b>32</b>
<b>II Semestre</b>		
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti	E. Vittadini	6
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	E. Neviani V. Bernini	6 6
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	T. Tedeschi	6
Chimica degli Alimenti	C. Dall'Asta	6
<b>Totale Crediti Semestre</b>		<b>30</b>
<b>Totale crediti</b>		<b>62</b>

<b>II ANNO</b>		
<b>I Semestre</b>		
Insegnamento	Docente	C. F.U
Energetica	Giulio Lorenzini	4
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	Roberto Massini	7
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	Davide Barbanti	6
A scelta dello studente		9
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>26</b>
<b>II° Anno</b>		
Insegnamento	Docente	C. F.
Tesi		22
Prova Finale		10

<b>Totale crediti semestre</b>		<b>32</b>
<b>Totale crediti annuale</b>		<b>58</b>
<b>Totale crediti biennio</b>		<b>120</b>