



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN INGEGNERIA CHIMICA E DEI PROCESSI BIOTECNOLOGICI

PERCORSO FORMATIVO COORTE 2016/17

Le schede dei singoli insegnamenti sono raggiungibili dal seguente [link](#)

1° anno

| Sem | Insegnamento | SSD | TAF | CFU | Ore |
|-----|--|------------|-----|-----|-----|
| 1 | Analisi dei processi chimici e biotecnologici | ING-IND/26 | B | 9 | 90 |
| 1 | Principi di ingegneria chimica e di processo | ING-IND/24 | B | 9 | 90 |
| 2 | Corso integrato: Processi industriali ed energetici | | | | |
| 2 | - Modulo: Processi Industriali | ING-IND/27 | B | 6 | 60 |
| 2 | - Modulo: Processi Energetici | ING-IND/27 | B | 6 | 60 |
| 2 | Progettazione sostenibile nei processi chimici ed energetici | ING-IND/25 | B | 9 | 90 |

2° anno

| Sem | Insegnamento | SSD | TAF | CFU | Ore |
|-----|---|------------|-----|-----|-----|
| 1 | Process modeling and simulation  | ING-IND/26 | B | 9 | 90 |
| 1 | Reattori chimici e biologici | ING-IND/24 | B | 9 | 90 |
| 2 | Advanced systems of process control  | ING-IND/26 | B | 9 | 90 |
| 2 | Ingegneria chimica ambientale | ING-IND/25 | B | 6 | 60 |

Ulteriori crediti da acquisire

| Sem | Attività formativa | SSD | TAF | CFU | Ore |
|-----|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| | 3 Insegnamenti dalla tabella 1 | | C | 18 | |
| | A scelta libera ¹ | | D | 9 | |
| | Altre attività | | F | 3 | |
| | Tirocinio | | F | 6 | |
| | Prova Finale | | E | 12 | |

TOTALE COMPLESSIVO DEI CREDITI 120

(1) La scelta dei relativi crediti formativi deve essere coerente con il percorso formativo dello studente e deve avere l'approvazione vincolante del Consiglio di Corso di Studio.



Tabella 1. Elenco degli insegnamenti di tipologia C (3 a scelta tra quelli proposti)

| Sem | Insegnamento | SSD | TAF | CFU | Ore |
|----------------|-------------------------------------|------------|-----|-----|-----|
| 1° anno | | | | | |
| 1 | Fondamenti di progettazione | ING-IND/14 | C | 6 | |
| 1 | Sistemi energetici 2 | ING-IND/09 | C | 6 | |
| 1 | Biochimica | BIO/10 | C | 6 | |
| 1 | Chimica e tecnologia degli alimenti | CHIM/10 | C | 6 | |
| 2 | Microbiologia | MED/07 | C | 6 | |
| 2° anno | | | | | |
| 1 | Chimica fisica delle interfasì | CHIM/02 | C | 6 | |
| 1 | Project management | SECS-P/08 | C | 6 | |
| 1 | Biotecnologia applicata | CHIM/08 | C | 6 | |