

Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione – Classe LM-7
Manifesto degli Studi A.A. 2018/2019

| Anno - Semestre | Settore | Insegnamenti | CFU | Esame | Tipol. Attività | CFU per m.e. | Modalità Verifica | Modalità Valutaz. | Docenti | |
|-----------------------|--|--|-----------|-----------|-------------------|----------------|-------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| I - 1 | BIO/11 | Bioinformatica ed analisi del genoma | 6 | 1 | caratterizzante | 5F - 1L | Or | V | M. Attimonelli | |
| | AGR/17 | Biotecnologie per la qualità e la tracciabilità dei prodotti zootecnici | 6 | 1 | caratterizzante | 5F - 1L | Or | V | E. Ciani | |
| | BIO/09 | Fisiologia della nutrizione umana | 6 | 1 | caratterizzante | 5F - 1L | Or | V | G. Tamma | |
| | BIO/10 | Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari | 6 | 1 | caratterizzante | 5F - 1L | Or | V | A.M.S. Lezza | |
| | Totale | | | 24 | 4 | | | | | |
| I - 2 | AGR/15-CHIM/01 | Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti integrato con Metodi di analisi degli alimenti | 9 | 1 | | 8F - 1L | Or | V | Paradiso V. | |
| | | <i>Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti (6 CFU)</i> | | | caratterizzante | 5F - 1L | | | | M.R. Provenzano |
| | | <i>Metodi di analisi degli alimenti (3 CFU)</i> | | | affine | 3F | | | | |
| | AGR/07 | Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali integrato con tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM | 9 | 1 | | 6F - 3L | Or | V | S. Pavan | |
| | | <i>Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali (6 CFU)</i> | | | caratterizzante | (4F - 2L) | | | | C. Montemurro |
| | | <i>Tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM (3 CFU)</i> | | | affine | (2F - 1L) | | | | |
| | AGR/12 | Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali integrato con certificazione delle produzioni agroalimentari | 9 | 1 | | 6F - 3L | Or | V | F. Nigro | |
| | | <i>Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali (6 CFU)</i> | | | caratterizzante | (4F - 2L) | | | | F. Nigro |
| | | <i>Certificazione delle produzioni agroalimentari (3 CFU)</i> | | | affine | (2F - 1L) | | | | |
| | AGR/16 | Biotecnologie alimentari | 6 | 1 | caratterizzante | 5F - 1L | Or | V | F. Minervini | |
| Totale | | | 33 | 4 | | | | | | |
| totale I ANNO | | | 57 | 8 | | | | | | |
| II - 1 | AGR/16-VET/04 | Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali integrato con Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale | 9 | 1 | | 6F - 3L | Or | V | M. De Angelis | |
| | | <i>Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali (6 CFU)</i> | | | caratterizzante | (4F - 2L) | | | | A. Di Pinto |
| | | <i>Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale (3 CFU)</i> | | | affine | (2F - 1L) | | | | |
| | AGR/01 | Marketing dei prodotti alimentari | 6 | 1 | caratterizzante | 6F | Or | V | D. Carlucci | |
| | A scelta dello studente | | 8 | | attività a scelta | - | | V/G | | |
| Totale | | | 23 | 2 | | | | | | |
| II - 2 | Tirocinio di laboratorio per la prova finale | | 32 | | altre attività | 32T | | At | | |
| | Prova finale | | 8 | | altre attività | | Sc e Or | V1 | | |
| totale II ANNO | | | 63 | 2 | | | | | | |

Legenda:

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

L = attività di laboratorio

Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

I* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il

numero di esami è considerato 1 a prescindere da quanti

Or = esame orale

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi