

Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione – Classe LM-7

Manifesto degli Studi A.A. 2022/2023

Anno	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.	
I	I semestre								
	BIO/11	Bioinformatica ed analisi del genoma	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	AGR/17	Biotecnologie per la qualità e la tracciabilità dei prodotti zootecnici	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	BIO/09	Fisiologia della nutrizione umana	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	BIO/10	Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	Totale I semestre			24	4				
	II semestre								
	AGR/15-CHIM/01	Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti integrato con Metodi di analisi degli alimenti <i>Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti (6 CFU)</i> <i>Metodi di analisi degli alimenti (3 CFU)</i>	9	1		8F - 1L	Or	V	
					caratterizzante	5F - 1L			
					affine	3F			
	AGR/07	Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali integrato con tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM <i>Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali (6 CFU)</i> <i>Tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM (3 CFU)</i>	9	1		6F - 3L	Or	V	
					caratterizzante	(4F - 2L)			
					affine	(2F - 1L)			
	AGR/12	Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali integrato con certificazione delle produzioni agroalimentari <i>Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali (6 CFU)</i> <i>Certificazione delle produzioni agroalimentari (3 CFU)</i>	9	1		6F - 3L	Or	V	
					caratterizzante	(4F - 2L)			
				affine	(2F - 1L)				
AGR/16	Biotecnologie alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V		
Totale II semestre			33	4					
totale I ANNO			57	8					
II	I semestre								
	AGR/16-VET/04	Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali integrato con Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale <i>Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali (6 CFU)</i> <i>Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale (3 CFU)</i>	9	1		6F - 3L	Or	V	
					caratterizzante	(4F - 2L)			
					affine	(2F - 1L)			
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari	6	1	caratterizzante	3F - 3E	Or	V	
		A scelta dello studente	8	1	attività a scelta	-		V/G	
Totale I semestre			23	3					
II semestre									

Allegato

	Tirocinio di laboratorio per la prova finale	32		altre attività	32T		At
	Prova finale	8		altre attività		Sc e Or	V1
	Totale II semestre	40	-				
	totale II ANNO	63	3				

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. 270/2004,
art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

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