

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

Manifesto degli Studi valido per gli immatricolati dall'A.A. 2015/2016

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-biotecnologie-per-la-qualita-e-la-sicurezza-dell'alimentazione-2015-2016>

Anno - Semestre	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.	Docente
I - 1	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	Ciani Elena
	BIO/09	Fisiologia della nutrizione umana	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Tamma Grazia
	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			Faccia Michele
				affine	3F			Cataldi Tommaso	
Totale			27	4					
I - 2	BIO/10	Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Lezza Angela Maria Serena
	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)			Blanco Antonio
					affine	(2F - 1L)			Montemurro Cinzia
	AGR/12	Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle prod <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)	Nigro Franco			
				affine	(2F - 1L)			Nigro Franco	
AGR/16	Biotecnologie alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	De Angelis Maria	
Totale			30	4					
totale I ANNO			57	9					
II	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)			De Angelis Maria
					affine	(2F - 1L)			Di Pinto Angela
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari	6	1	caratterizzante	6F	Or	V	Carlucci Domenico
		A scelta dello studente	8		altre attività	-		V/G	
	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

di esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne

sostengono

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