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

Manifesto degli Studi A.A. 2016/2017 valido per gli immatricolati dall'A.A. 2015/2016

 $\underline{\text{http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-biotecnologie-per-la-qualita-e-la-sicurezza-della limentazione-2016-2017}$ 

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	Santamaria Monica
	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			9	1		8F - 1L	Or	V	
		Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti (6 CFU)				caratterizzante	5F - 1L			Faccia Michele
		Metodi di analisi degli alimenti (3 CFU)				affine	3F			Cataldi Tommaso
		Totale		27	4					
1-2	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  Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali (6 CFU)  Tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo					6F - 3L			
				9	1	caratterizzante	(4F - 2L)	Or	V	Montemurro Cinzia
		OGM (3 CFU)				affine	(2F - 1L)			Nigro Domenica
	AGR/12	Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali (6 CFU)		9	1		6F - 3L	Or V	.,,	
						caratterizzante	(4F - 2L)		V	Nigro Franco
	A O D // O	Certificazione delle produzioni agroalimentari (3 CFU,				affine	(2F - 1L)			Nigro Franco
	AGR/16	Biotecnologie alimentari  Totale		6 <b>30</b>	1 4	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Rizzello Carlo Giusepp
		Totale	totale I ANNO	57	8	1				
II - 1	AGR/16- VET/04	Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali integrato con Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale		0.	-		6F - 3L			
		Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali (6 CFU)		9	1	caratterizzante	(4F - 2L)	Or	V	De Angelis Maria
		Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale (3 CFU)				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	
		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	86	2	Ī				•

## 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

sostengano

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