

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

Anno - Semestre	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.
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
	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			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
		<i>Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti (6 CFU)</i>			caratterizzante	5F - 1L		
		<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
		<i>Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali (6 CFU)</i>			caratterizzante	(4F - 2L)		
		<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
		<i>Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali (6 CFU)</i>			caratterizzante	(4F - 2L)		
		<i>Certificazione delle produzioni agroalimentari (3 CFU)</i>			affine	(2F - 1L)		
	AGR/16	Biotecnologie alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V
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
		<i>Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali (6 CFU)</i>			caratterizzante	(4F - 2L)		
		<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
		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

1* = 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 centodesimesimi