

**Corso di Laurea Magistrale in**
**BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ E SICUREZZA DELL'ALIMENTAZIONE**
**percorso formativo previsto per studenti/ studentesse impegnati/e a tempo pieno**
**coorte a.a. 2023-2024**
**I ANNO**

Attività formativa	SSD	CFU/ECTS			TAF	MV	Propedeuticità
		TOT	LEZ	LAB			
<b>Bioinformatica e Data Science</b>	BIO/11	6	5	1	B	O	nessuna
<b>Bioteecnologie per la qualità e la tracciabilità dei prodotti di origine animale</b>	AGR/17	6	5	1	B	O	nessuna
<b>Fisiologia della nutrizione umana</b>	BIO/09	6	5	1	B	O	nessuna
<b>Biochimica degli alimenti</b>	BIO/10	6	5	1	B	O	nessuna
<b>Innovazioni biotecnologiche nei processi di trasformazione degli alimenti</b>	AGR/15	6	5	1	B	O	nessuna
<b>C.I. Bioteecnologie genetiche</b> Bioteecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali (modulo) Tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM(modulo)	AGR/07	9	6	3	B	O	nessuna
			4	2			
			2	1	C		
<b>Bioteecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali</b>	AGR/12	9	7	2	B	O	nessuna
<b>C.I. Bioteecnologie alimentari</b> Microrganismi pro-tecnologici per alimenti innovativi (modulo) Metabolismo secondario e ingegneria metabolica (modulo)	AGR/16	9	6	3	B	O	nessuna
			4	2			
	BIO/10		2	1	C		
<b>Inglese</b>	NN	6	4	2	F	S e O (Id)	nessuna

**II ANNO**

Attività formativa	SSD	CFU/ECTS			TAF	MV	Propedeuticità
		TOT	LEZ	LAB			
<b>Biotechnologie microbiche ed alimenti funzionali</b>	AGR/16	6	4	2	B	O	nessuna
<b>Valorizzazione delle innovazioni biotecnologiche</b>	AGR/01	6	5	1	B	O	nessuna
1 esame da scegliere tra:							
<b>C.I. Sanità degli alimenti</b>		9	3	6	C	O	nessuna
Biosicurezza degli alimenti di origine vegetale (modulo)	AGR/12		1	2			
Metodologie analitiche per la sicurezza degli alimenti di origine animale (modulo)	VET/04		1	2			
Tecniche biomolecolari per la gestione delle zoonosi e di patogeni (modulo)	VET/05		1	2			
<b>C.I. Alimenti innovativi</b>		9	3	6	C	O	nessuna
Composizione di alimenti da nuove fonti e sottoprodotti: ambiente animale (modulo)	CHIM/10		1	2			
Miglioramento genetico vegetale per le nuove fonti alimentari (modulo)	AGR/07		1	2			
Ingredienti alimentari da nuove fonti e sottoprodotti: ambiente marino (modulo)	AGR/20		1	2			
<b>C.I. Approcci metaomici nelle filiere alimentari</b>		9	3	6	C	O	nessuna
Metagenomica, metascrittomica, metaproteomica (modulo)	BIO/11		1	2			
Tecniche omiche per la gestione dell'integrazione microbiota/agenti patogeni delle piante (modulo)	AGR/12		1	2			
Tecniche omiche per la gestione del microbiota alimentare (modulo)	AGR/16		1	2			
<b>C.I. Nuove biotecnologie per la produzione sostenibile</b>		9	3	6	C	O	nessuna
Editing molecolare (modulo)	AGR/07		1	2			
Microbiotecnologie (modulo)	AGR/12		1	2			
	L-FIL-LET/11		1	2			

Strategie di comunicazione delle innovazioni biotecnologiche (modulo)								
Attività a libera scelta dello studente		9				D		
Tesi di laurea magistrale sperimentale	NN	27				E	F	

Legenda:

**SSD**= settore scientifico disciplinare;

**CFU (crediti formativi universitari)** / ECTS (European Credit Transfer System): **TOT**= cfu totali per insegnamento o altra attività formativa; **LEZ** = cfu orario per lezione teorica; **LAB**= cfu orario per esercitazioni di laboratorio, d'aula etc;

**TAF (tipologia attività formativa)**: **A**= attività formativa di base; **B**= attività formativa caratterizzante; **C - R**= attività formativa affine o integrativa; **D**= attività formativa a scelta dello studente; **E**= Lingua/prova finale; **F**= altro (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche, Tirocini formativi e di orientamento, altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del Lavoro); **G**= a scelta autonoma della sede (ambiti di sede); **S**: stage e tirocini; **T**: caratterizzanti transitate ad affini.

**MV (modalità di verifica)**: **O**= orale; **S** = scritto; **I**= idoneità; **F**= solo frequenza.