

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

**Piano di Studio studenti a Tempo parziale - coorte a.a. 2020/21**

Anno/ Sem.	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.	
I/1	BIO/11	<b>Bioinformatica ed analisi del genoma</b>	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	BIO/09	<b>Fisiologia della nutrizione umana</b>	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
I/2	AGR/16	<b>Biotecnologie alimentari</b>	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	AGR/07	<b>Biotecnologie genetiche per le produzioni alimentari vegetali integrato con tracciabilità delle produzioni vegetali e controllo OGM</b> <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)
<b>totale I ANNO TP</b>			<b>27</b>	<b>4</b>					
II/1	BIO/10	<b>Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari</b>	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
	AGR/17	<b>Biotecnologie per la qualità e la tracciabilità dei prodotti zootecnici</b>	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	
II/2	AGR/15- CHIM/01	<b>Tecnologie innovative nei processi di trasformazione degli alimenti integrato con Metodi di analisi degli alimenti</b> <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/12	<b>Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali integrato con certificazione delle produzioni agroalimentari</b> <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)				
<b>totale II ANNO TP</b>			<b>30</b>	<b>4</b>					
III/1	AGR/16- VET/04	<b>Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali integrato con Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale</b> <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	<b>Marketing dei prodotti alimentari</b>	6	1	caratterizzante	6F	Or	V	
III/2	A scelta dello studente		8		attività a scelta	-		V/G	
	<b>totale III anno TP</b>			<b>23</b>	<b>2</b>				
IV	Tirocinio di laboratorio per la prova finale		32		altre attività	32T		At	
	Prova finale		8		altre attività		Sc e Or	V1	
<b>totale IV ANNO</b>			<b>40</b>						

**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