

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. 2021/22 e coorte a.a. 2022/23

Anno/ Sem.	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
	BIO/09	Fisiologia della nutrizione umana	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V
I/2	AGR/16	Biotecnologie alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V
	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)		
					affine	(2F - 1L)		
totale I ANNO TP			27	4				
II/1	BIO/10	Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari	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
II/2	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		
					affine	3F		
	AGR/12	Biotecnologie per la salubrità e la sicurezza delle produzioni vegetali integrato con certificazione delle produzioni agroalimentari <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)							
totale II ANNO TP			30	4				
III/1	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)		
					affine	(2F - 1L)		
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari	6	1	caratterizzante	6F	Or	V
III/2	A scelta dello studente		8		attività a scelta	-		V/G
	totale III anno TP			23	2			
IV	Tirocinio di laboratorio per la prova finale		32		altre attività	32T		At
	Prova finale		8		altre attività		Sc e Or	V1
totale IV ANNO			40					

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