

Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione – Classe LM-7
Manifesto degli Studi A.A. 2017/2018

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	Attimonelli M.
	AGR/17	Biotecnologie per la qualità e la tracciabilità dei prodotti zootecnici	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Ciani E.
	BIO/09	Fisiologia della nutrizione umana	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Tamma G.
	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	caratterizzante	8F - 1L 5F - 1L	Or	V	Faccia M.
					affine	3F			
Totale			27	4					
I - 2	BIO/10	Biochimica degli alimenti ed integratori alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Lezza A.M.S.
	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	caratterizzante	6F - 3L (4F - 2L)	Or	V	Montemurro C.
					affine	(2F - 1L)			
	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	caratterizzante	6F - 3L (4F - 2L)	Or	V	Nigro F.
					affine	(2F - 1L)			
	AGR/16	Biotecnologie alimentari	6	1	caratterizzante	5F - 1L	Or	V	Rizzello C.G.
Totale			30	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 <i>Biotecnologie microbiche ed alimenti funzionali (6 CFU)</i> <i>Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale (3 CFU)</i>	9	1	caratterizzante	6F - 3L (4F - 2L)	Or	V	De Angelis M.
					affine	(2F - 1L)			
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari	6	1	caratterizzante	6F	Or	V	Carlucci D.
		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

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 centodesimi