

## Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria e interfacoltà – Firenze

Docenti: 3 Ord. + 3 Ass. + 2 Ric.

Classe	Corso di Laurea	Disciplina	CFU
L26	Tecnologie alimentari	Microbiologia generale	6
		Microbiologia dei prodotti alimentari	9
L25/26	Viticoltura ed Enologia	Microbiologia generale	3
		Microbiologia vino	6
L25	Scienze e Tecnologie Agrarie	Microbiologia agraria	6
	Scienze e Tecnologie Agrarie – cur Tropicale	Microbiologia agraria in ambiente tropicale	3
	Scienze Vivaistiche (CdL decentrato-PT)	Microbiologia suolo	3
L25/38	Scienze Faunistiche	Microbiologia	6
L2	Biotecnologie (interfacoltà)	Laboratorio di microbiologia	3
		Microbiologia agro-industriale (c.i.) modulo. Principi di microbiologia industriale (3CFU) modulo. Biotecnologie microbiche per l'agro-industria (3CFU)	6
<b>Classe</b>			
Classe	Corso di Laurea Magistrale	Disciplina	CFU
LM7	Biotecnologie agrarie	Biotecnologie microbiche applicate al suolo (comune)	6
		Microbiologia industriale e ambientale I (di percorso)	6
		Microbiologia industriale e ambientale II (di percorso)	6
LM69	Scienze e Tecnologie Agrarie– cur. Produzioni animali Scienze e Tecnologie Agrarie – cur. Ambientale	Produzione biomassa microbica	3
		Biomasse acquatiche	3
LM70	Scienze Alimentari e Enologia - cur. Alimentare	Tecniche microbiologiche innovative e microbiologia predittiva	6
		Controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare	6
	Scienze Alimentari e Enologia - cur Enologia	Tecniche microbiologiche nel settore vitivinicolo	6
		Biotecnologie vino	9
LM73	Scienze e Tecnologie Sistemi Forestali -cur Gestione	Microbiologia dei suoli forestali	6
<b>TOTALE Insegnamenti = 20; TOTALE CFU = 108</b>			

## Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria e interfacoltà – Bologna

Docenti: 3 Ord. + 5 Ass. + 5 Ric.

Classe	Corso di laurea	Disciplina	CFU
L 2	Biotechnologie	Biotechnologie microbiche alimentari	3
L 25	Tecnologie Agrarie	Microbiologia generale agraria	6
		C.I. Microbiologia Applicata (a libera scelta)	12
		Modulo: Microbiologia applicata alle produzioni vegetali (CFU 6)	
		Modulo: Microbiologia applicata alle produzioni animali (CFU 6)	
L 25	Scienze del territorio e dell'ambiente agro-forestale	Microbiologia generale e ambientale	5
		Ecologia microbica degli animali (a libera scelta)	4
L 25	Verde ornamentale e tutela del paesaggio	Biologia e gestione della microflora utile (a libera scelta)	3
L 26	Scienze dei consumi alimentari e della ristorazione	Biologia dei microorganismi	8
		Tecniche microbiologiche (a libera scelta)	4
L 26	Tecnologie alimentari	Biologia dei microorganismi	8
L 26	Viticultura ed Enologia	Biologia dei microorganismi	8
		Microbiologia enologica	6
L 38	Produzioni animali e controllo della fauna selvatica (Interfacoltà)	Microbiologia applicata alle produzioni Animali	6
		Microbiologia del latte e derivati	6

Classe	Corso di laurea magistrale	Disciplina	CFU
LM 7	Biotechnologie agrarie	C.I. Applicazione biotechnologiche in microbiologia agraria	7
		Modulo: Biotechnologie microbiche del suolo (CFU 2)	
		Modulo: Biotechnologie microbiche agroambientali (CFU 2)	
		Modulo: Biotechnologie microbiche agroindustriali (CFU 2)	
		Modulo: Laboratorio di biotechnologie microbiche agrarie (CFU 1)	
LM 69	Ortofrutticoltura internazionale	Microbial ecology and rhizosphere biotechnology	4
LM 69	Scienze e Tecnologie Agrarie	C.I. Biotechnologie Microbiche Agrarie (a libera scelta)	8
		Modulo: Biotechnologie Microbiche del suolo e della rizosfera (CFU 5)	
		Modulo: Biotechnologie Microbiche Agroambientali (CFU 3)	
LM 70	Scienze e tecnologie alimentari	Progettazione igienica e sanificazione	3
		C.I. Microbiologia avanzata e predittiva	12
		Modulo: Microbiologia diagnostica e predittiva (CFU 6)	
		Modulo: Microbiologia delle fermentazioni (CFU 6)	
		Laboratorio di microbiologia applicata (a libera scelta)	4
LM 73	Progettazione e gestione degli ecosistemi agroterritoriali, forestali e del paesaggio	Depurazione biologica delle acque	4
		C.I. Applicazione della microbiologia in campo ambientale (a libera scelta)	8
		Modulo: Energia e biomolecole rinnovabili dai microorganismi (CFU 4)	
		Modulo: Biorisanamento del suolo (CFU 4)	
LM 86	Sicurezza e qualità delle produzioni animali	Analisi microbiologiche e sensoriali	3

**TOTALE Insegnamenti = 22; TOTALE CFU = 132**

## Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria – Sassari

Docenti: 2 Ord. + 2 Ass. + 1 Ric.

Classe	Corso di Laurea	Disciplina	CFU
L26	Tecnologie viticole, enologiche, alimentari Curriculum “ <i>Tecnologie Alimentari</i> ”	Microbiologia e genetica dei microrganismi	<b>9</b>
		Igiene degli alimenti	<b>5</b>
		Microbiologia degli alimenti	<b>5</b>
L26	Tecnologie viticole, enologiche, alimentari Curriculum “Viticoltura ed Enologia”	Microbiologia generale	<b>6</b>
		Microbiologia enologica	<b>9</b>
L25	Scienze e Tecnologie Agrarie	Microbiologia agraria	<b>6</b>
L25	Scienze Zootecniche	Microbiologia dei Prodotti Zootecnici	<b>6</b>
L25	Scienze Forestali e Ambientali. Curriculum “Scienze Forestali”	Microbiologia forestale e ambientale	<b>6</b>
	Scienze Forestali e Ambientali. Curriculum “Scienze Ambientali”	Microbiologia forestale e ambientale	<b>6</b>
1 (IC.V.O.)	Biotecnologie	Microbiologia agraria	<b>3</b>
Classe	Corso di Laurea Magistrale	Disciplina	CFU
LM70	Scienze e Tecnologie Alimentari	Igiene e Sicurezza alimentare	<b>6</b>
		Biotecnologie microbiche	<b>7</b>
7/s (V.O.)	Biotecnologie Agrarie e Ambientali	Biotecnologie microbiche	<b>6</b>
74/s (V.O.)	Progettazione e Gestione dei Sistemi Forestali e Ambientali	Ecocertificazione e controllo ambientale	<b>6</b>
77/s (V.O.)	Produzioni Vegetali Biologiche	Microbiologia ambientale	<b>5</b>
77/s (V.O.)	Produzioni vegetali e Difesa in Ambiente Mediterraneo	Microbiologia agraria e ambientale	<b>5</b>
<b>TOTALE Insegnamenti = 16; TOTALE CFU = 96</b>			

**Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria e interfacoltà –Milano**

Docenti: 4Ord. + 5 Ass. + 8 Ric.

<b>Classe</b>	<b>Corso di Laurea</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>
L26	Scienze e Tecnologie Alimentari	Biologia dei microrganismi	<b>5</b>
		Microbiologia alimentare e industriale	<b>8</b>
		Qualità e sicurezza alimentare	<b>4</b>
L25	Viticultura ed Enologia	Microbiologia generale ed enologica	<b>8</b>
		Valutazione della qualità e sicurezza microbiologica e sensoriale- Analisi microbiologiche	<b>4</b>
L25	Scienze e Tecnologie Agrarie	Industrie agrarie e microbiologia	<b>6</b>
	Produzione e Protezione delle Piante e del Verde	Microbiologia generale e del suolo	<b>6</b>
L26	Agrotecnologie per l’Ambiente ed il Territorio	Microbiologia generale ed ambientale	<b>6</b>
L26	Scienze e Tecnologie della ristorazione	Microbiologia generale	<b>6</b>
		Microbiologia degli alimenti ed Igiene	<b>6</b>
L29	Scienze e Tecnologie erboristiche (interfacoltà)	Microbiologia	<b>5</b>
L2	Biotecnologie	Microbiologia	<b>8</b>
		Biotecnologie microbiche	<b>6</b>
<b>Classe</b>	<b>Corso di Laurea Magistrale</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>
LM7	Biotecnologie vegetali, alimentari e agroambientali	Biotecnologie microbiche per l’agricoltura, gli alimenti e l’ambiente	<b>6</b>
LM61	Alimentazione e Nutrizione Umana	Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti	<b>8</b>
LM69	Scienze della Produzione e Protezione delle Piante	Biotecnologie microbiche applicate alle produzioni vegetali	<b>4</b>
LM70	Scienze e Tecnologie Alimentari	Biotecnologie microbiche	<b>9</b>
LM73	Scienze Agro-ambientali	Microbiologia ambientale	<b>6</b>
<b>TOTALE Insegnamenti =18; TOTALE CFU =111</b>			

**Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria, Facoltà di Scienze Biotechnologiche e interfacoltà – Bari**

Docenti: 1 Ord. + 3 Ric.

<b>Classe</b>	<b>Corso di Laurea</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>
L26	Tecnologie Alimentari	Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti	<b>9</b>
		Microbiologia dei prodotti alimentari fermentati	<b>6</b>
L25	Scienze e Tecnologie Agrarie – prof. Gestione del territorio	Microbiologia agraria	<b>6</b>
	Scienze e Tecnologie Agrarie – prof. Produzioni Vegetali	Microbiologia applicata alla protezione delle colture	<b>3</b>
	Scienze e Tecnologie Agrarie – prof. Produzioni Animali	Microbiologia delle fermentazioni	<b>3</b>
L25	Scienze Forestali e Ambientali	Microbiologia forestale	<b>3</b>
L1- L25	Beni Enogastronomici (corso interclasse . interfacoltà)	Ecologia microbica dell'offerta enogastronomica	<b>6</b>
L2	Biotecnologie l'innovazione dei processi e prodotti	Microbiologia generale	<b>6</b>
		Biotecnologia degli alimenti	<b>9</b>
<b>Corso di Laurea Magistrale</b>			
<b>Classe</b>	<b>Corso di Laurea Magistrale</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CFU</b>
LM7	Biotecnologie per l'alimentazione e la salute umana	Microbiologia industriale	<b>6</b>
LM69	Colture Mediterranee	Microbiologia delle conserve e succhi vegetali	<b>3</b>
LM70	Scienze e Tecnologie Alimentari - cur. Tecnologico Gestionale	Microbiologia degli alimenti di origine vegetale	<b>6</b>
		Microbiologia degli alimenti di origine animale	<b>6</b>
	Scienze Alimentari e Enologia - cur Qualità e Sicurezza degli Alimenti	Tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti	<b>6</b>
		Metodiche microbiologiche avanzate	<b>3</b>
<b>TOTALE Insegnamenti = 15; TOTALE CFU = 81</b>			

## Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria e interfacoltà – Padova

Docenti: 1 Ord. + 4 Ass.

Classe	Corso di Laurea	Disciplina	CFU
L26	Scienze e Tecnologie alimentari	Microbiologia Generale	<b>8</b>
		Microbiologia degli Alimenti	<b>8</b>
		Biotechnologie delle Fermentazioni	<b>8</b>
	Scienza e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione (interfacoltà)	Microbiologia degli Alimenti	<b>4</b>
L25	Scienze e Tecnologie Agrarie	Microbiologia agraria	<b>4</b>
	Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche	Microbiologia Generale	<b>4</b>
		Microbiologia Enologica	<b>8</b>
L32	Scienze e Tecnologie per l'Ambiente (interfacoltà)	Microbiologia Ambientale	<b>8</b>
L2	Biotechnologie Agrarie	Microbiologia Generale	<b>8</b>
		Biotechnologie Microbiche Agrarie I	<b>4</b>
		Biotechnologie Microbiche Agrarie II	<b>4</b>
Classe	Corso di Laurea Magistrale	Disciplina	CFU
LM9	Biotechnologie per l'alimentazione (interfacoltà)	Selezione, propagazione e caratterizzazione di microrganismi ad uso alimentare	<b>8</b>
		Microbiologia degli Alimenti	<b>4</b>
LM69	Viticultura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (interateneo)	Da stabilire	<b>(4)</b>
LM70	Scienze e Tecnologie Alimentari	Selezione, propagazione e caratterizzazione di microrganismi ad uso alimentare (attualmente mutate da Biotechnologie)	<b>(8)</b>
<b>TOTALE Insegnamenti = 14 (+1); TOTALE CFU = 88(+4)</b>			

## Situazione AGR/16 in applicazione L.270 - Facoltà di Agraria e interfacoltà – Udine

Docenti: 3 Ord. + 2 Ass. + 1 + 2 Ric.

Classe	Corso di Laurea	Disciplina	CFU
L26	Tecnologie alimentari	Microbiologia generale	7
		Igiene e Microbiologia degli Alimenti	8
		Gestione della qualità nella ristorazione	2
		Microbiologia lattiero-casearia	2
		Biotecnologia dei microrganismi	4
		Genetica dei microrganismi	4
L25/26	Viticultura ed Enologia	Microbiologia generale	4
		Microbiologia enologica	4
		Gestione reflui	2
		Biochimismo della fermentazione alcolica	2
		Selezione ed impiego di lieviti ad uso enologico	2
L25	Scienze e Tecnologie per l'ambiente e natura	Microbiologia generale a applicata	4
		Trattamento e depurazione reflui	4
	Scienze e Tecnologie Agrarie	Microbiologia agraria	4
L25/38	Scienze Faunistiche	Microbiologia	6
L2	Biotecnologie (interfacoltà)	Microbiologia agraria	4
<b>Classe</b>			
Classe	Corso di Laurea Magistrale	Disciplina	CFU
LM69	Scienze e Tecnologie Agrarie– cur. Agro-ambientale	Trattamento e depurazione dei reflui	4
LM70	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari	Analisi microbiologica degli alimenti	5
		Microbiologia applicata alle produzioni alimentari	6
	Laurea controllo e gestione della qualità dei prodotti alimentari	Analisi microbiologica degli alimenti	5
		Tecniche microbiologiche avanzate	5
		Microbiologia applicata alle produzioni alimentari	6
LM	Laurea in Biotecnologie Sanitarie	Microbiologia	3
<i>Alcuni corsi sono comuni a diversi corsi di laurea o LM.</i>			
<b>TOTALE Insegnamenti = 20; TOTALE CFU = 78</b>			