

**SIMITREA AA**

***Assemblea Ordinaria – Parma 07.05.08***

**SSD AGR/16 & L.270:  
Situazione in alcune sedi**

# Milano

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

## Classe L 25

**CdL: Scienze e Tecnologie Agrarie (BA\*, FI, MI, PD, SS)**  
**Tecnologie Agrarie (BO)**

Discipline	Carico didattico nelle sedi (CFU)					
	BA	BO	FI	MI	PD	SS
<b>Microbiologia agraria</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>4</b>	<b>6</b>
<b>Microbiologia generale agraria</b>		<b>6</b>				
<b><i>Industrie agrarie e microbiologia</i></b>				<b>6</b>		

\* Profilo "Gestione del territorio"

## Classe L 26

**CdL: Tecnologie Alimentari (BA, BO, FI, SS\*);  
Scienze e Tecnologie Alimentari (MI, PD);**

Discipline	Carico didattico nelle sedi (CFU)					
	BA	BO	FI	MI	PD	SS
Biologia e biotecnologia dei microrg. negli alimenti	9					
Microbiologia dei prodotti alimentari fermentati	6					
Biologia dei microrganismi		8		5		
Microbiologia generale			6		8	
Microbiologia dei prodotti alimentari			9			
Microbiologia alimentare e industriale				8		
Qualità e sicurezza alimentare				4		
Microbiologia degli alimenti					8	5
Biotecnologie delle fermentazioni					8	
Microbiologia e genetica dei microrganismi						9
Igiene degli alimenti						5

\* CdL Tecnologie viticole, enologiche, alimentari - cur. Tecnologie alimentari

## Classe L 2

**CdL: Biotecnologie (BA\*, BO, FI, MI, SS\*\*)**  
**Biotecnologie agrarie (PD)**

Discipline	Carico didattico nelle sedi (CFU)					
	BA	BO	FI	MI	PD	SS
Microbiologia generale	6				8	
Biotecnologia degli alimenti	9					
Biotecnologie microbiche alimentari		3				
Microbiologia agro-industriale			6			
Laboratorio di microbiologia			3			
Microbiologia				8		
Biotecnologie microbiche				6		
Biotecnologie microbiche agrarie (I e II)					4+4	
Microbiologia agraria						3

\*Biotecnologie per l'innovazione dei processi e prodotti

\*\* Interclasse Vecchio Ordinamento

## Classe LM 69

**CdLM:** **Colture mediterranee (BA);**  
**Ortofrutticoltura internazionale (BO);**  
**Scienze e tecnologie agrarie (FI);**  
**Scienze della produzione e protezione delle piante (MI);**  
**Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli (interateneo - PD);**  
**da definire (SS).**

<b>Discipline</b>	<b>Carico didattico (CFU)</b>					
	<b>BA</b>	<b>BO</b>	<b>FI</b>	<b>MI</b>	<b>PD</b>	<b>SS</b>
<b>Microbiologia delle conserve e succhi vegetali</b>	<b>3</b>					
<i>Microbial ecology and rhizosphere biotechnology</i>		<b>4</b>				
<b>Produzione biomassa microbica (cur. Prod. animali)</b>			<b>3</b>			
<b>Biomasse acquatiche (cur. Ambientale)</b>			<b>3</b>			
<b>Bioteχνologie microbiche applicate a prod. vegetali</b>				<b>4</b>		
<i>??? (da definire)</i>					<b>4</b>	
<b>Vecchio ordinamento</b>						<b>5+5</b>