



| Biennio formativo 2018-2020                                     |  |              |
|---|--|--------------|
| TECNICO SUPERIORE PER LE PRODUZIONI BIOTECNOLOGICHE INDUSTRIALI |  |              |
| Riallineamento  | <b>Denominazione</b>   | <b>Ore</b>   |
|   | CHIMICA GENERALE FONDAMENTI STECHIOMETRICI                                       | 32           |
|   | CHIMICA ORGANICA   | 32           |
|   | TEAM BUILDING, MIINDFULNESS, CREATIVITA'   | 12           |
|   | LINGUA INGLESE   | 60           |
|   | FONDAMENTI DI INFORMATICA  | 48           |
|   | <b>Totale ore di riallineamento</b>  | <b>184</b>   |
| Moduli  | <b>Denominazione</b>   | <b>Ore</b>   |
|   | METODI MATEMATICI PER LA CHIMICA   | 50           |
|   | ANALISI CHIMICA STRUMENTALE  | 48           |
|   | CHIMICA GENERALE   | 40           |
|   | CHIMICA GENERALE AVANZATA  | 30           |
|   | CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI NUTRACEUTICI  | 20           |
|   | PRODOTTI E INTEGRATORI ALIMENTARI  | 30           |
|   | PROPRIETA' REOLOGICHE DEI PREPARATI ALIMENTARI                                   | 24           |
|   | BIOLOGIA MOLECOLARE E METODOLOGIE BIOMOLECOLARI                                  | 48           |
|   | TECNICHE DI ESTRAZIONE DI BIOMOLECOLE  | 40           |
|   | CHIMICA FISICA DEI COLLOIDI E DELLE INTERFASI                                    | 48           |
|   | IMPIANTI E MACCHINE PER L'INDUSTRIA CHIMICA FARMACEUTICA, COSMETICA E ALIMENTARE | 32           |
|   | TOSSICOLOGIA   | 32           |
|   | GAS TECNICI E MEDICINALI   | 30           |
|   | MARKETING  | 32           |
|   | BUSINESS PLAN  | 16           |
|   | ECONOMIA E MANAGEMENT DEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO                              | 32           |
|   | INNOVATION   | 16           |
|   | TECNICHE DI LAVORAZIONE DI POLVERI, PASTE E SLLURIES                             | 24           |
|   | BIOCHIMICA ED ENIZOMOLOGIA INDUSTRIALI   | 48           |
|   | CHIMICA ORGANICA   | 40           |
|   | MICROBIOLOGIA GENERALE ED APPLICATA  | 48           |
|   | TECNICHE DI SANITIZZAZIONE DI IMPIANTI   | 30           |
|   | REGOLATORIA DEL PRODOTTO COSMETICO   | 30           |
|   | CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI E LORO TRACCIABILITA'                                | 20           |
|   | BIOLOGIA DELLE CELLULE ANIMALI E VEGETALI  | 40           |
|   | GENETICA DEI MICRORGANISMI   | 32           |
|   | COSMETICA DECORATIVA   | 26           |
|   | BIOINFORMATICA   | 48           |
|   | CHIMICA DEGLI INGREDIENTI COSMETICI  | 20           |
|   | FORMULAZIONI COSMETICHE  | 40           |
|   | VALUTAZIONE DELLA FUNZIONALITA' DEI PRODOTTI COSMETICI                           | 24           |
| ECOLOGIA  | 56   |              |
| SICUREZZA E NORMATIVA AMBIENTALE                                | 16   |              |
| FORMULAZIONI CON ENZIMI   | 18   |              |
| BIOTECNOLOGIA APPLICATA ALLA PRODUZIONE DI BIOMOLECOLE          | 30   |              |
| CHIMICA ORGANICA AVANZATA                                       | 30   |              |
|   | <b>Totale</b>  | <b>1.188</b> |
|   | TIROCINIO (pari al <b>40.6%</b> del percorso formativo)                          | <b>812</b>   |
|   | <b>Totale ore</b>  | <b>2.000</b> |