

BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI

PIANO DI STUDI

RIALLINEAMENTO

CHIMICA GENERALE FONDAMENTI STECHIOMETRICI	> 32
CHIMICA ORGANICA	> 32
TEAM BUILDING, MINDFULNESS E CREATIVITÀ	> 12

LINGUA INGLESE	> 40
FONDAMENTI DI INFORMATICA	> 48

ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE

MARKETING	> 32
BUSINESS PLAN	> 16
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	> 46
SICUREZZA E NORMATIVA AMBIENTALE	> 16

CHIMICA E LABORATORIO

METODI MATEMATICI PER LA CHIMICA	> 50
ANALISI CHIMICA STRUMENTALE	> 40
CHIMICA GENERALE	> 30
CHIMICA GENERALE AVANZATA	> 30
CHIMICA ORGANICA	> 40
CHIMICA ORGANICA AVANZATA	> 24
GAS TECNICI E MEDICINALI	> 30
CHIMICA FISICA DEI COLLOIDI E DELLE INTERFASI	> 48
VALORIZZAZIONE MATERIE PRIME SECONDARIE	> 30

COSMETICA

CHIMICA DEGLI INGREDIENTI COSMETICI	> 20
COSMETICA DECORATIVA	> 30
FORMULAZIONI COSMETICHE	> 40
VALUTAZIONE DELLA FUNZION. DEI PROD. COSMETICI	> 24
REGOLATORIA DEL PRODOTTO COSMETICO	> 30
TECNICHE DI LAVORAZIONE DI POLVERI E PASTE	> 20

NUTRACEUTICA

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI NUTRACEUTICI	> 20
PRODOTTI E INTEGRATORI ALIMENTARI	> 30
PROPRIETA' REOLOGICHE DEI PREPARATI ALIMENTARI	> 24
IMPIANTI E MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	> 32
TOSSICOLOGIA	> 32
CERTIFICAZIONE DEI PROD. E LORO TRACCIABILITA'	> 20

BIOLOGIA E AMBIENTE

BIOLOGIA MOLECOLARE E METOD. BIOMOLECOLARI	> 58
TECNICHE DI ESTRAZIONE DI BIOMOLECOLE	> 30
BIOCHIMICA ED ENZIMOLOGIA INDUSTRIALI	> 48
BIOTECN. APPLICATE ALLA PROD. DI BIOMOLECOLE	> 30
BIOINFORMATICA	> 48

MICROBIOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	> 48
BIOLOGIA DELLE CELLULE ANIMALI E VEGETALI	> 40
GENETICA DEI MICROORGANISMI	> 32
FORMULAZIONI CON ENZIMI	> 18
ECOLOGIA	> 56
TECNICHE DI SANITIZZAZIONE DI IMPIANTI	> 30