



ALLEGATO 1- Descrizione del percorso formativo per i corsi di studio erogati in lingua inglese

MASTER DEGREE COURSE IN BIOTECHNOLOGIES FOR FOOD SCIENCE <i>Study programme for students enrolled in the academic year 2025-2026</i>	
Attendance is compulsory according to the teaching regulations: 50% of frontal activities 80% of practical activities	
CURRICULUM “BIOTECHNOLOGIES FOR FOOD SCIENCE”	
The student will have to choose his/her study plan between two options: 1) “FOOD SAFETY AND FOOD HYGIENE” 2) “PLANT RESILIENCE AND AGRI-FOOD PRODUCTS QUALITY”	
FOOD SAFETY AND FOOD HYGIENE STUDY PLAN	
1st YEAR	
MANDATORY UNITS	CREDITS
APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY	8
ADVANCED TECHNOLOGIES FOR THE AGRIFOOD SECTOR	9
GENOMICS	11
APPLIED BIOINFORMATICS	10
ADVANCED PROTEIN ANALYSIS	8
COMMUNICATION SKILLS	3
1 FREE-CHOICE UNIT AMONG THE FOLLOWING:	CREDITS
GENETICS AND MOLECULAR BIOLOGY OF AGRIFOOD PRODUCTS	8
AGRIFOOD MICROBIOLOGY	8
2nd YEAR	
MANDATORY UNITS	CREDITS
TRACEABILITY OF AGRIFOOD PRODUCTS, AGRIFOOD LEGISLATION AND REGULATION	7
FOOD TOXICOLOGY AND TOXICOGENOMICS	8
EPIDEMIOLOGY, BIOTECHNOLOGY AND RISK ANALYSIS OF FOOD-BORNE DISEASES	8

INTERACTIONS BETWEEN NUTRIENTS, HOST AND MICROBIOTA	8
---	----------

OTHER ACTIVITIES	CREDITS
ADDITIONAL FREE-CHOICE UNITS <i>The student must include in the Study Plan 8 electives credits (CFU), freely chosen from all the available courses in the “Biotechnologies for food science” degree programme or from other Master’s degree programmes in the whole University of Padova, provided that these credits are consistent with the student's study programme.</i>	8
FINAL DISSERTATION	24

PLANT RESILIENCE AND AGRI-FOOD PRODUCTS QUALITY STUDY PLAN	
1st YEAR	
MANDATORY UNITS	CREDITS
APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY	8
ADVANCED TECHNOLOGIES FOR THE AGRIFOOD SECTOR	9
GENOMICS	11
APPLIED BIOINFORMATICS	10
ADVANCED PROTEIN ANALYSIS	8
COMMUNICATION SKILLS	3
1 FREE-CHOICE UNIT AMONG THE FOLLOWING:	CREDITS
GENETICS AND MOLECULAR BIOLOGY OF AGRIFOOD PRODUCTS	8
AGRIFOOD MICROBIOLOGY	8
2nd YEAR	
MANDATORY UNITS	CREDITS
TRACEABILITY OF AGRIFOOD PRODUCTS, AGRIFOOD LEGISLATION AND REGULATION	7
FOOD TOXICOLOGY AND TOXICOGENOMICS	8
BIOTECHNOLOGIES IN PLANT PROTECTION	8
BIOTECHNOLOGIES FOR CROP PRODUCTION	8
OTHER ACTIVITIES	CREDITS
ADDITIONAL FREE-CHOICE UNITS <i>The student must include in the Study Plan 8 electives credits (CFU), freely chosen from all the available courses in the “Biotechnologies for food science” degree programme or from other Master’s degree programmes in the whole University of Padova, provided that these credits are consistent with the student's study programme.</i>	8
FINAL DISSERTATION	24

CURRICULUM	
“BIOTECNOLOGIE PER L’ALIMENTAZIONE”	
Lo studente dovrà scegliere il proprio piano di studi tra due alternative: 1) “ SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E IGIENE ALIMENTARE ” 2) “ RESILIENZA DELLE PIANTE E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ”	
PERCORSO	
"SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E IGIENE ALIMENTARE"	
1° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI APPLICATE	8
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE, ACCREDITAMENTO DEL LABORATORIO E LEGISLAZIONE SANITARIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI	8
GENOMICA	10
BIOINFORMATICA	6
LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE	9
IDENTIFICAZIONE MOLECOLARE DI SPECIE DI INTERESSE ALIMENTARE	10
ABILITÀ COMUNICATIVE	3
1 INSEGNAMENT A SCELTA TRA:	CFU
GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	8
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, SISTEMI DI PRODUZIONE E IGIENE E CONTROLLO DELLE FILIERE ALIMENTARI	8
2° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
TOSSICOLOGIA ALIMENTARE, TOSSICOGENOMICA E PATOLOGIA TOSSICOLOGICA	10
EPIDEMIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE ZONOSI ALIMENTARI	10
INTERAZIONI NUTRIENTI, OSPITE E MICROBIOTA	6
ALTRE ATTIVITÀ	
CREDITI A LIBERA SCELTA	CFU
<i>Lo studente dovrà destinare 8 crediti ad altri insegnamenti da lui scelti liberamente nell’ambito degli insegnamenti attivati per il corso di laurea o per gli altri corsi di laurea magistrale della Scuola e dell’Ateneo, purché congruenti con il percorso formativo.</i>	8
PROVA FINALE	24

PERCORSO “RESILIENZA DELLE PIANTE E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”	
1° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI APPLICATE	8
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE, ACCREDITAMENTO DEL LABORATORIO E LEGISLAZIONE SANITARIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI	8
GENOMICA	10
BIOINFORMATICA	6
LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE	9
IDENTIFICAZIONE MOLECOLARE DI SPECIE DI INTERESSE ALIMENTARE	10
ABILITÀ COMUNICATIVE	3
1 INSEGNAMENT A SCELTA TRA:	CFU
GENETICA E BIOLOGIA MOLECOLARE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	8
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, SISTEMI DI PRODUZIONE E IGIENE E CONTROLLO DELLE FILIERE ALIMENTARI	8
2° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
BIOTECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI VEGETALI	6
BIOTECNOLOGIE METABOLICHE DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	10
BIOTECNOLOGIE FITOSANITARIE	10
ALTRE ATTIVITÀ	CFU
CREDITI A LIBERA SCELTA <i>Lo studente dovrà destinare 8 crediti ad altri insegnamenti da lui scelti liberamente nell'ambito degli insegnamenti attivati per il corso di laurea o per gli altri corsi di laurea magistrale della Scuola e dell'Ateneo, purché congruenti con il percorso formativo</i>	8
PROVA FINALE	24