**Materie Progetto DI.OR. Advanced 2022-2023**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRIMO SEMESTRE 2023/2024** | **N°****studenti per Istituto** | **n. studenti totali** | **Destinatari: classi** | **Corsi di laurea di interesse****Coerenza con l’indirizzo di studi/tipologia d’istituto di provenienza”** |
| PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILIprof.ssa Antonella Santillo | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionaleLicei, istituti tecnici e alberghieri |
| GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLE PIANTE AGRARIEprof.ssa C. Lotti | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie AlimentariScienze e Tecnologie AgrarieLicei, istituti tecnici con indirizzo bio-chimico |
| MICROBIOLOGIA ALIMENTAREProf. Antonio Bevilacqua | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionaleLicei, istituti tecnici e alberghieri |
| BOTANICAProf.ssa Carlucci | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte  | Scienze e Tecnologie AlimentariScienze e tecnologie agrarieIngegneria gestionaleScienze gastronomicheLicei, istituti tecnici  |
| **SECONDO SEMESTRE 2022-2023** | **N°****studenti per Istituto** | **N°****studenti** | **Destinatari: classi** | **Corsi di laurea di interesse****Coerenza con l’indirizzo di studi/tipologia d’istituto di provenienza”** |
| SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI E INNOVATIVEprof.ssa A. Bonasia | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Cultura e Sostenibilità della EnogastronomiaLicei, istituti tecnici e alberghieri |
| LOGISTICA | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Ingegneria gestionaleLicei, istituti tecnici (Altamura Da Vinci/Giannone Masi) |
| ENTOMOLOGIA Prof. Germinara | 3+2riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze GastronomicheScienze e Tecnologie agrarieLicei, istituti tecnici e alberghieri |