**Materie Progetto DI.OR. Advanced 2023-2024**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  SOSTENIBILI  prof.ssa Antonella Santillo | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari  Scienze e Tecnologie Agrarie Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri |
| GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLE PIANTE AGRARIE  prof.ssa C. Lotti | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari  Scienze e Tecnologie Agrarie  Licei, istituti tecnici con indirizzo bio-chimico |
| MICROBIOLOGIA ALIMENTARE  Prof. Antonio Bevilacqua | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari  Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionale  Licei, istituti tecnici e alberghieri |
| GESTIONE DELLA QUALITA’ E PROCESSI INNOVATIVI  Prof.ssa Barbara la Gatta | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Scienze e Tecnologie Alimentari  Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri |
| GESTIONE DEI PROGETTI  Prof. Nicola Bellantuono | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Ingegneria gestionale  Licei, istituti tecnici |
| **SECONDO SEMESTRE 2023-2024** | **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 INNOVATIVE  prof.ssa A. Bonasia | 3+2  riserve | Fino ad un max di 50 studenti | quinte | Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri |