



Università degli Studi di Messina
Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali
Corso di Laurea in Scienze Nutraceutiche ed Alimenti Funzionali

Scienze nutraceutiche e alimenti funzionali -coorte 2019-20 -offerta formativa erogata a.a. 2020-21 (secondo anno)

Anno di Riferimento	Denominazione Insegnamento	Semestre	Moduli (SI/NO)	SSD	T.A.F.	Nome	Cognome	Ruolo	CFU totale	Ore Lez front	Ore lab-Eserc	Cfu Lezioni	CFU Lab
II	Chimica Nutraceutica Mod. Basi molecolari dell'azione dei Nutraceutici	I	SI	CHIM/08	b	Rosaria	Gitto	PA	6	30	12	5	1
II	Chimica Nutraceutica Mod. Chimica Nutraceutica applicata I	I	SI	CHIM/08	b	Nicola	Micale	PA	6	30	12	5	1
II	Chimica Analitica	I	NO	CHIM/01	a	Daniilo	Sciarrone	PA	8	30	36	5	3
II	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive Mod. Chimica degli alimenti	I	NO	CHIM/10	b	Paola	Dugo	PO	6	30	12	5	1
II	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive Mod. Molecole bioattive negli alimenti	I	NO	CHIM/10	b	Daniele	Giuffrida	PA	6	36	0	6	0
II	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	II	NO	BIO/15	b	Natalizia	Miceli	RU	6	24	24	4	2
II	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionale degli Alimenti Salutistici Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici	II	SI	CHIM/10	b	Francesco	Cacciola	PA	6	30	12	5	1
II	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionale degli Alimenti Salutistici Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici	II	SI	CHIM/01	b	Mariosimone	Zoccali	RTD	6	30	12	5	1
II	Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti	II	NO	AGR/15	c	Antonella	Verzera	PO	6	36	0	6	0
II	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche	II	NO	MED/13	c	Cannavò	Salvatore	PO	6	36	0	6	0
II	Aspetti Clinici della Nutrizione	II	NO	MED/09	c	Antonino	Di Benedetto	PA	6	36	0	6	0
II	Merceologia dei prodotti alimentari	II	NO	SECS P13	c	Francesco	Lanuzza	PO	6	36	0	6	0
II	Patologie dell'apparato digerente	II	NO	MED/12	c	Walter	Fries	PO	6	36	0	6	0