



**CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61
 DIDATTICA PROGRAMMATA PER L’ANNO ACCADEMICO 2022/2023 – 2023-2024**

Insegnamenti 1° anno di corso (A.A. 2022/2023)

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Alimentazione, allergie e intolleranze	MED/49	B	6	36	I
1	Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche (Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione)	BIO/12	B	6 (4 lez. + 2 lab.)	24 + 24	I
	Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana (Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione)	BIO/09	B	6	36	I
1	Igiene degli alimenti e della nutrizione	MED/42	B	6	36	I
1	Medicina interna	MED/09	B	6	36	II
1	Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche (Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali)	CHIM/10	B	6 (4 lez. + 2 lab.)	24 + 24	II
	Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali (Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali)	CHIM/10	B	6 (4 lez. + 2 lab.)	24 + 24	II
1	Materia di indirizzo		C	6	36	II
1	Materia di indirizzo		C	6	36	II
1	Ulteriori conoscenze linguistiche		F	3		II
7		TOT CFU 1° anno		57		

(*): A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



**CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61
 DIDATTICA PROGRAMMATA PER L’ANNO ACCADEMICO 2022/2023 – 2023-2024**

Insegnamenti 2° anno di corso - A.A. 2023/2024

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Tossicologia degli alimenti	BIO/14	B	6	36	I
1	Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti)	AGR/15	B	6	36	I
	Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti (Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti)	CHIM/01	B	6 (4 lez. + 2 eserc.)	48	I
1	Modulo: Legislazione alimentare (Corso integrato: Legislazione applicata agli alimenti)	IUS/03	B	6	36	I
	Modulo: Diritto commerciale (Corso integrato: Legislazione applicata agli alimenti)	IUS/04	B	6	36	I
1	Discipline a scelta		D	12		II
	Tirocinio		F	5		II
	Prova finale		E	16		II
4		TOT CFU 2° anno		63		

(*): A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



**CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61
DIDATTICA PROGRAMMATA PER L’ANNO ACCADEMICO 2022/2023 – 2023-2024**

Materie di indirizzo:

Insegnamenti	SSD
Psicologia dell’educazione alimentare	M-PSI/04
Integratori alimentari di origine vegetale	BIO/15
Nutrizione e cicli vitali	BIO/06
Alimenti salutistici dal mondo	CHIM/10
Enzimi e nutrizione	BIO/10
Chimica e proprietà dei derivati agrumari	CHIM/10

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali