



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE, BIOLOGICHE,
FARMACEUTICHE ED AMBIENTALI

Classe L-29: CORSO DI LAUREA IN SCIENZE NUTRACEUTICHE E ALIMENTI FUNZIONALI
 (D.M. 270 del 22.10.2004, D.M. del 16.03.2007 e D.M. 386 del 26.07. 2007)

Piano degli Studi
Coorte 2019-2010

Anno	Disciplina		Tipologia*	SSD	Periodo	CFU
1°	Elementi di Analisi Matematica		a	MAT/05	1°semestre	6 (4LT+2 EAL)
1°	Chimica generale e inorganica		a	CHIM/03	1°semestre	6 (4LT+2EAL)
1°	Biologia vegetale		a	BIO/15	1°semestre	8 (7LT+1EAL)
1°	Abilità informatiche		f		2°semestre	3 (LT)
1°	Abilità linguistiche		e		2°semestre	3 (LT)
						26 CFU
1°	Chimica Organica		a	CHIM/06	2°semestre	6 (4LT+2 EAL)
1°	Microbiologia e Microbiologia degli Alimenti Funzionali		b	MED/07	2°semestre	6 (5LT+1EAL)
1°	Fisiologia e biochimica della nutrizione	Biochimica della nutrizione	b	BIO/10	2°semestre	6 (LT)
		Fisiologia della nutrizione	a	BIO/09	2°semestre	6 (LT)
						24 CFU

2°	Chimica Analitica		a	CHIM/01	1° semestre	8 (5LT+3EAL)
2°	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive	Chimica degli alimenti	b	CHIM/10	1° semestre	6 (5LT+1EAL)
		Molecole bioattive negli alimenti	b	CHIM/10	1° semestre	6 (LT)
2°	Chimica Nutraceutica	Basi Molecolari dell'azione dei nutraceutici	b	CHIM/08	1° semestre	6 (LT)
		Chimica Nutraceutica applicata I	b	CHIM/08	1° semestre	6 (5LT+1EAL)
						32 CFU
2°	Materia di indirizzo		c		2° semestre	6 (LT)
2°	Materia di indirizzo		c		2° semestre	6 (LT)
2°	Materia di indirizzo		c		2° semestre	6 (LT)
2°	Composizione chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici	Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici	b	CHIM/10	2° semestre	6 (5LT+1EAL)
		Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici	b	CHIM/01	2° semestre	6 (5LT+1EAL)
2°	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici		b	BIO/15	2° semestre	6 (4LT+2EAL)
						36 CFU
3°	Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali	Formulazione e aspetti normativi dei nutraceutici	b	CHIM/09	1° semestre	7 (LT)
		Chimica nutraceutica applicata II	b	CHIM/08	1° semestre	6 (5LT+1EAL)
3°	Chimica ed economia dei nutraceutici e degli Alimenti Funzionali	Economia e marketing dei nutraceutici	b	AGR 01	1° semestre	6 (LT)
		Chimica dei Prodotti Dietetici e degli Integratori Alimentari	b	CHIM 10	1° semestre	6 (LT)
3°	Chimica fisica per i nutraceutici		b	CHIM/02	1° semestre	6 (LT)
						31 CFU
3°	Materie a scelta (2 da 6 CFU)		d		2° semestre	12 (LT)
3°	Farmacologia della nutrizione		b	BIO/14	2° semestre	8 (LT)

3°	Tirocinio		g		2° semestre	5
3°	Prova finale		e		2° semestre	6
						31 CFU
	CFU totali					180

Materie di indirizzo:

Anno	Disciplina		Tipologia	SSD	Semestre	CFU
2°	Merceologia dei prodotti alimentari		c	SECS P13	2° semestre	6 (LT)
2°	Aspetti clinici dell'alimentazione		c	MED 09	2° semestre	6 (LT)
2°	Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti		c	AGR/15	2° semestre	6 (LT)
2°	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche		c	MED/13	2° semestre	6 (LT)
2°	Patologie dell'apparato digerente		c	MED/12	2° semestre	6 (LT)

Ogni studente dovrà indicare nel proprio piano di studio 3 discipline di indirizzo tra le 5 attivate.

*a = attività formative in uno o più ambiti disciplinari relativi alla formazione di **base**;
 *b= attività formative in uno o più ambiti disciplinari **caratterizzanti** la classe;
 *c = attività formative in uno o più ambiti disciplinari **affini o integrativi** a quelli di base e caratterizzanti;
 *d = attività formative **autonomamente scelte dallo studente** purché coerenti al progetto formativo;
 *e = attività formative relative alla preparazione della **prova finale**;
 *f = attività formative relative alla verifica della conoscenza di una **lingua straniera**;
 *g = attività formative relative ad **altre conoscenze utili** per l'inserimento nel mondo del lavoro e a stages /tirocini.
 LT = CFU lezioni
 EL = CFU Esercitazioni in laboratorio
 EA = CFU Esercitazioni in aula
 EAL = CFU Esercitazione in aula e laboratorio