CORSO DI LAUREA IN “Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” CLASSE L-29
DIDATTICA PROGRAMMATA PER IL TRIENNIO ACCADEMICO 2022/2023-2024/2025

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

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Elementi di Analisi Matematica	MAT/05	A	6	48	I
1	Chimica generale e inorganica	CHIM/03	A	6	48	I
1	Biologia vegetale	BIO/15	A	8	54	I
1	Microbiologia e microbiologia deli alimenti funzionali	MED/07	B	6	42	I
1	Chimica organica	CHIM/06	A	6	48	II
1	Fisiologia e biochimica della nutrizione Modulo: Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	6	36	II
	Fisiologia e biochimica della nutrizione Modulo: Fisiologia della nutrizione	BIO/09	A	6	36	II
1	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	BIO/15	B	6	48	II
	Abilità linguistiche		f	3	18	II
	Abilità informatiche		f	3	18	II
7		**TOT CFU 1° anno**		**56**		

(*) 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 Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” CLASSE L-29
DIDATTICA PROGRAMMATA PER IL TRIENNIO ACCADEMICO 2022/2023-2024/2025

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

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Chimica analitica	CHIM/01	A	8	66	I
1	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive Modulo: Chimica degli alimenti	CHIM/10	B	6	42	I
	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive Modulo: Molecole bioattive negli alimenti	CHIM/10	B	6	36	I
1	Chimica Nutraceutica Modulo: Basi molecolari dell’azione dei nutraceutici	CHIM/08	B	6	36	I
	Chimica Nutraceutica Modulo: Chimica nutraceutica applicata I	CHIM/08	B	6	42	I
1	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici	CHIM/10	B	6	42	II
	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici	CHIM/01	B	6	42	II
1	Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/15	C	6	36	II
1	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche	MED/13	C	6	36	II
1	Aspetti Clinici dell’alimentazione	MED/09	C	6	36	II
1	Merceologia dei prodotti alimentari	SECS P13	C	6	36	II
1	Patologie dell’apparato digerente	MED/12	C	6	36	II
6		**TOT CFU 2° anno**		**62**		

(*) 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 Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” CLASSE L-29
DIDATTICA PROGRAMMATA PER IL TRIENNIO ACCADEMICO 2022/2023-2024/2025

Insegnamenti 3° anno di corso - A.A. 2024/2025

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Chimica fisica per i nutraceutici	CHIM/02	B	6	36	I
1	Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali Mod. Formulazione e aspetti normativi di nutraceutici	CHIM/09	B	7	42	I
	Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali Mod. Chimica nutraceutica applicata II	CHIM/08	B	6	42	I
1	Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali Mod. Chimica dei prodotti dietetici e integratori alimentari	CHIM/10	B	6	36	I
	Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali Mod. Economia e marketing dei prodotti agroalimentari funzionali	AGR/01	B	6	36	I
1	Farmacologia della nutrizione	BIO/14	B	8	48	II
1	Discipline a scelta		D	12		II
	Tirocinio		F	5		II
	Prova finale		E	6		II
5		**TOT CFU 3° anno**		**62**		

(*) 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