



**CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61
DIDATTICA PROGRAMMATA IL BIENNIO ACCADEMICO 2023-2024**

Insegnamenti 1° anno di corso (A.A. 2023/2024)

Anno	Insegnamento	Seme stre	Moduli (SI-NO)	SSD	TAF*	CFU Totali	CFU Lez	CFU Lab	Ore Lez	Ore Lab
1	Alimentazione, allergie e intolleranze	I	NO	MED/49	B	6	6	0	36	0
1	Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche (Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione)	I	SI	BIO/12	B	6	4	2	24	24
	Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana (Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione)	I	SI	BIO/09	B	6	6	0	36	0
1	Igiene degli alimenti e della nutrizione	I	NO	MED/42	B	6	6	0	36	0
1	Medicina interna	II	NO	MED/09	B	6	6	0	36	0
1	Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche (Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali)	II	SI	CHIM/10	B	6	4	2	24	24
	Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali (Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali)	II	SI	CHIM/10	B	6	4	2	24	24
1	Materia di indirizzo	II	NO		C	6	6	0	36	0
1	Materia di indirizzo	II	NO		C	6	6	0	36	0
1	Ulteriori conoscenze linguistiche	II	NO		F	3				

(*): 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 IL BIENNIO ACCADEMICO 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



**CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61
DIDATTICA PROGRAMMATA IL BIENNIO ACCADEMICO 2023-2024**

Insegnamenti 2° anno di corso - A.A. 2024/2025

Anno	Insegnamento	Seme stre	Moduli (SI-NO)	SSD	TAF*	CFU Totali	CFU Lez	CFU Lab	Ore Lez	Ore Lab
II	Tossicologia degli alimenti	I	NO	BIO/14	B	6	6	0	36	0
II	Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti)	I	SI	AGR/15	B	6	6	0	36	0
	Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti (Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti)	I	SI	CHIM/01	B	6	4	2	24	24
II	Legislazione alimentare	I	NO	IUS/03	B	6	6	0	36	0
II	Nutrizione nella pratica clinica	I	NO	MED/09	B	6	6	0	36	0
II	Discipline a scelta	II			D	12				
II	Tirocinio	II			F	5				
II	Prova finale	II			E	16				

(*) 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