CORSO DI LAUREA IN “Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” CLASSE L-29
DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Insegnamenti 1° anno di corso (A.A. 2025/2026)

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Matematica/Mathematics**	**MATH-04/A/MAT/07**	A	6 (4 LEZ +2ESE)	48 (24+24)	I
1	**Chimica generale e inorganica/General and Inorganic Chemistry**	**CHEM-03/A/CHIM 03**	A	6 (4 LEZ +2ESE)	48 (24+24)	I
1	**Biologia vegetale/Plant Biology**	**BIOS-01/D /BIO 15**	A	8 (7 LEZ+1LAB)	54 (42+12)	I
1	**Microbiologia e microbiologia degli alimenti funzionali/ Microbiology and Functional Foods Microbiology**	**MEDS-03/A/MED/07**	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	**Chimica organica/ Organic Chemistry**	**CHEM-05/A/CHIM/06**	A	6 (4LEZ +2ESE)	48 (24+24)	II
1	**Fisiologia e biochimica della nutrizione/Nutritional Physiology and Biochemistry** **Modulo: Biochimica della nutrizione/ Module of Nutritional Biochemistry**	**BIOS-07/A /BIO/10**	B	6 (LEZ)	36	II
	Fisiologia e biochimica della nutrizione/ Nutritional Physiology and Biochemistry **Modulo: Fisiologia della nutrizione/Module of Human Nutrition Physiology**	**BIOS-06/A/BIO/09**	A	6 (LEZ)	36	II
1	**Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici/ Plant Biology Applied to Nutraceutical Products**	**BIOS-01/D /BIO/15**	B	6 (4 LEZ +2LAB)	48 (24+24)	II
	Abilità linguistiche: inglese/Language skills: English		F	3	18	II
	Abilità informatiche/Computer skills		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 LA COORTE 2025/2026

Insegnamenti 2° anno di corso (A.A. 2026/2027)

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Chimica analitica/ Analytical Chemistry	CHEM-01/A/CHIM/01	A	8 (5 LEZ+1ESE+2LAB)	66 (30+12+24)	I
1	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules Mod Chimica degli alimenti/ Mod Food Chemistry	CHEM-07/B/CHIM 10	B	6 (5 LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules Mod Molecole bioattive negli alimenti/ Mod. Food bioactive molecules	CHEM-07/B/CHIM 10	B	6 (LEZ)	36	I
1	Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry Mod Basi molecolari dell'azione dei nutraceutici/Mod Molecular basis of the action of nutraceuticals	CHEM-07/A/CHIM 08	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
	Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry Mod Chimica nutraceutica applicata I/Mod Applied Nutraceutical Chemistry I	CHEM-07/A/CHIM 08	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Chemical composition and nutrional properties of healthy foods Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Mod. Chemistry and nutrional properties of healthy foods	CHEM-07/B/CHIM 10	B	6 (5 LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/ Chemical composition and nutrional properties of healthy foods Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici/Mod. Analytical techniques for healthy foods	CHEM-01/A/CHIM/01	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
1	Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti/ Food processing technologies, quality and safety	AGR/15/ AGRI-07/A	C	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
1	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche/ Endocrinology and Metabolic diseases	MED/13/ MEDS-08/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Aspetti Clinici dell'alimentazione/ Clinical aspects of nutrition	MED/09/ MEDS-05/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Merceologia dei prodotti alimentari/ Food commodity science	SECS P13/ ECON-10/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Patologie dell'apparato digerente/ Pathologies of the digestive tract	MED/12/ MEDS-10/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Biotecnologie alimentari/ Food biotechnology	CHIM/11/ CHEM-07/C	C	6 (LEZ)	36	II
7		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 LA COORTE 2025/2026

Insegnamenti 3° anno di corso (A.A. 2027/2028)

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Chimica fisica per i nutraceutici/ Physical chemistry for nutraceuticals**	**CHEM-02/A /CHIM/02**	B	6 (LEZ)	36	I
1	**Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods. Mod. Formulazione e aspetti normativi di nutraceutici/Mod. Formulation and regulatory aspects of nutraceuticals**	**CHEM-08/A/CHIM/09**	B	7 (6LEZ +1LAB)	48 (36+12)	I
	Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods Mod. Chimica nutraceutica applicata II/Mod. Applied Nutraceutical Chemistry II	**CHEM-07/A /CHIM/08**	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	**Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemistry and Marketing of nutraceuticals and Functional Food Mod. Chimica dei prodotti dietetici e integratori alimentari/Mod. Chemistry of Dietetic Products and Food Supplements**	**CHEM-07/B/ CHIM/10**	B	6(LEZ)	36	I
	Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemistry and Marketing of nutraceuticals and Functional Foods. Mod. Economia e marketing dei prodotti agroalimentari funzionali/ Mod. Economics and marketing of functional agri-food products	**AGRI-01/A /AGR/01**	B	6(LEZ)	36	I
1	**Farmacologia della nutrizione/ Nutrition Pharmacology**	**BIOS-11/A /BIO/14**	B	8(LEZ)	48	II
1	**Discipline a scelta**		D	12	72	II
	Tirocinio		F	5	125	
	Prova finale: preparazione elaborato		E	5	125	II
	Prova finale: esame di laurea		E	1	25	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

CORSO DI LAUREA IN “Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” CLASSE L-29
DIDATTICA PROGRAMMATA-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 1° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Biologia vegetale/Plant Biology**	**BIOS-01/D /BIO 15**	A	8 (7 LEZ+1LAB)	54 (42+12)	I
1	**Microbiologia e microbiologia deli alimenti funzionali/ Microbiology and Functional Foods Microbiology**	**MEDS-03/A/MED/07**	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	**Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici/ Plant Biology Applied to Nutraceutical Products**	**BIOS-01/D /BIO/15**	B	6 (4 LEZ +2LAB)	48 (24+24)	II
	Abilità linguistiche: inglese/ Language skills: English		F	3	18	II
	Abilità informatiche/ Computer skills		F	3	18	II
3		**TOT CFU 1° anno**		26		

(*) 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-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 2° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Matematica/Mathematics**	**MATH-04/A/MAT/07**	A	6 (4 LEZ +2ESE)	48 (24+24)	I
1	**Chimica generale e inorganica/General and Inorganic Chemistry**	**CHEM-03/A/CHIM 03**	A	6 (4 LEZ +2ESE)	48 (24+24)	I
1	**Chimica organica/ Organic Chemistry**	**CHEM-05/A/CHIM/06**	A	6 (4LEZ +2ESE)	48 (24+24)	II
1	**Fisiologia e biochimica della nutrizione/Nutritional Physiology and Biochemistry** **Modulo: Biochimica della nutrizione/ Module of Nutritional Biochemistry**	**BIOS-07/A /BIO/10**	B	6 (LEZ)	36	II
	Fisiologia e biochimica della nutrizione/ Nutritional Physiology and Biochemistry **Modulo: Fisiologia della nutrizione/Module of Human Nutrition Physiology**	**BIOS-06/A/BIO/09**	A	6 (LEZ)	36	II
4		**TOT CFU 2° anno**		30		

(*) 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-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 3° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Chimica analitica/ Analytical Chemistry**	**CHEM-01/A/CHIM/01**	A	8 (5 LEZ+1ESE+2LAB)	66 (30+12+24)	I
1	**Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules** **Mod Chimica degli alimenti/ Mod Food Chemistry**	**CHEM-07/B/CHIM 10**	B	6 (5 LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
	Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules **Mod Molecole bioattive negli alimenti/ Mod. Food bioactive molecules**	**CHEM-07/B/CHIM 10**	B	6 (LEZ)	36	I
1	**Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Chemical composition and nutrional properties of healthy foods** **Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Mod. Chemistry and nutrional properties of healthy foods**	**CHEM-07/B/CHIM 10**	B	6 (5 LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
	Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/ Chemical composition and nutrional properties of healthy foods **Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici/Mod. Analytical techniques for healthy foods**	**CHEM-01/A/CHIM/01**	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
3		**TOT CFU 3° anno**		32		

(*) 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-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 4° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry Mod Basi molecolari dell’azione dei nutraceutici/Mod Molecular basis of the action of nutraceuticals	CHEM-07/A/CHIM 08	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
	Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry Mod Chimica nutraceutica applicata I/Mod Applied Nutraceutical Chemistry I	CHEM-07/A/CHIM 08	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti/ Food processing technologies, quality and safety	AGR/15/ AGRI-07/A	C	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	II
1	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche/ Endocrinology and Metabolic diseases	MED/13/ MEDS-08/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Aspetti Clinici dell’alimentazione/ Clinical aspects of nutrition	MED/09/ MEDS-05/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Merceologia dei prodotti alimentari/ Food commodity science	SECS P13/ ECON-10/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Patologie dell’apparato digerente/ Pathologies of the digestive tract	MED/12/ MEDS-10/A	C	6 (LEZ)	36	II
1	Biotecnologie alimentari/ Food biotechnology	CHIM/11/ CHEM-07/C	C	6 (LEZ)	36	II
4		TOT CFU 4° anno		30		

(*) 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-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 5° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods. Mod. Formulazione e aspetti normativi di nutraceutici/Mod. Formulation and regulatory aspects of nutraceuticals**	**CHEM-08/A/CHIM/09**	B	7 (6LEZ +1LAB)	48 (36+12)	I
	Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods Mod. Chimica nutraceutica applicata II/Mod. Applied Nutraceutical Chemistry II	**CHEM-07/A /CHIM/08**	B	6 (5LEZ +1LAB)	42 (30+12)	I
1	**Farmacologia della nutrizione/ Nutrition Pharmacology**	**BIOS-11/A /BIO/14**	B	8 (LEZ)	48	II
	Tirocinio		F	5	125	
2		**TOT CFU 5° anno**		26		

(*) 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-percorso personalizzato A.A. 2025/26-2030/31

Insegnamenti 6° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	**Chimica fisica per i nutraceutici/ Physical chemistry for nutraceuticals**	**CHEM-02/A /CHIM/02**	B	6 (LEZ)	36	I
1	**Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemistry and Marketing of nutraceuticals and Functional Food** **Mod. Chimica dei prodotti dietetici e integratori alimentari/Mod. Chemistry of Dietetic Products and Food Supplements**	**CHEM-07/B/ CHIM/10**	B	6 (LEZ)	36	I
	Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemistry and Marketing of nutraceuticals and Functional Foods. **Mod. Economia e marketing dei prodotti agroalimentari funzionali/ Mod. Economics and marketing of functional agri-food products**	**AGRI-01/A /AGR/01**	B	6 (LEZ)	36	I
1	**Discipline a scelta**		D	12	72	II
	Prova finale: preparazione elaborato		E	5	125	II
	Prova finale: esame di laurea		E	1	25	II
3		**TOT CFU 6° anno**		36		

(*) 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