



CORSO DI LAUREA IN “SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61 DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

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

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Alimentazione, allergie e intolleranze - Nutrition, food allergies and intolerances	MEDS-08/C - MED/49	B	6	36	I
1	Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione - Biochemistry and physiology of foods and nutrition					
	Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche - Biochemistry of food, nutrition and metabolic diseases	BIOS-09/A - BIO/12	B	6	48	I
	Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana - Physiology of processes of digestion, absorption and human nutrition	BIOS-06/A - BIO/09	B	6	36	I
1	Igiene degli alimenti e della nutrizione - Food and nutritional hygiene	MEDS-24/B - MED/42	B	6	48	I
1	Medicina interna - Internal medicine	MED-05/A - MED/09	B	6	42	II
1	Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali - Food additives, xenobiotic molecules and non-conventional food products					
	Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche - Food additives and xenobiotic molecules	CHEM-07/B - CHIM/10	B	6	48	II
	Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali - Non-conventional food products	CHEM-07/B - CHIM/10	B	6	48	II
1	Materia affine/integrativa		C	6		II

(*) 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 LA COORTE 2025/2026**

1	Materia affine/integrativa		C	6		II
	Ulteriori conoscenze linguistiche		F	3		
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

Insegnamenti 2° anno di corso - A.A. 2026/2027

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Tossicologia degli alimenti - Food toxicology	BIOS-11/A - BIO/14	B	6	36	I
1	Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti - Processing technology and analysis of foods					
	Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali - Processing technology for functional food manufacture	AGRI-07/A - AGR/15	B	6	36	I
	Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti - Advanced analytical techniques for food analysis	CHEM-01/A- CHIM/01	B	6	48	I
1	Legislazione alimentare - Food legislation	GIUR-03/B - IUS/03	B	6	36	I
1	Nutrizione nella pratica clinica - Nutrition in clinical practice	MED-05/A - MED/09	B	6	42	I
	Discipline a scelta		D	12		II
	Tirocinio		F	5		II
	Prova finale: preparazione tesi		E	15		II
	Prova finale: esame di laurea		E	1		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

Materia affine/integrativa:

Insegnamenti	SSD
Psicologia dell’educazione alimentare - Psychology of food education	PSIC-02/A - M-PSI/04 6 CFU Lez
Integratori alimentari di origine vegetale - Plant-based food supplements	BIOS-01/D - BIO/15 5 CFU Lez + 1 CFU Lab
Nutrizione e cicli vitali - Nutrition and life cycles	BIOS-04/A - BIO/06 6 CFU Lez
Alimenti salutistici dal mondo - Health foods from the world	CHEM-07/B - CHIM/10 5 CFU + 1 CFU Lab
Alimenti funzionali e nutraceutici di origine biotecnologica - Functional foods and nutraceuticals of biotechnological origin	CHEM-07/C - CHIM/11 6 CFU Lez
Proprietà salutistiche dei derivati agrumari - Health properties of citrus fruit derivatives	CHEM-07/B - CHIM/10 5 CFU Lez + 1 CFU Lab

(*) 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

Insegnamenti 1° anno di corso (A.A. 2025/2026) -
Studenti e studentesse a regime parziale

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Alimentazione, allergie e intolleranze - Nutrition, food allergies and intolerances	MEDS-08/C - MED/49	B	6	36	I
1	Corso integrato: Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione - Biochemistry and physiology of foods and nutrition					
	Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche - Biochemistry of food, nutrition and metabolic diseases	BIOS-09/A - BIO/12	B	6	48	I
	Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana - Physiology of processes of digestion, absorption and human nutrition	BIOS-06/A - BIO/09	B	6	36	I
1	Igiene degli alimenti e della nutrizione - Food and nutritional hygiene	MEDS-24/B - MED/42	B	6	48	I
1	Medicina interna - Internal medicine	MED-05/A - MED/09	B	6	42	II
4		TOT CFU 1° 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 DELL’ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61

Insegnamenti 1° anno di corso (A.A. 2026/2027) -
Studenti e studentesse a regime parziale

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Corso integrato: Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali - Food additives, xenobiotic molecules and non-conventional food products					
	Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche - Food additives and xenobiotic molecules	CHEM-07/B - CHIM/10	B	6	48	II
	Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali - Non-conventional food products	CHEM-07/B - CHIM/10	B	6	48	II
1	Materia affine/integrativa		C	6		II
1	Materia affine/integrativa		C	6		II
	Ulteriori conoscenze linguistiche		F	3		
3		TOT CFU 1° anno		27		

(*) 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

Insegnamenti 2° anno di corso (A.A. 2027/2028) -
Studenti e studentesse a regime parziale

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	Tossicologia degli alimenti - Food toxicology	BIOS-11/A - BIO/14	B	6	36	I
1	Corso integrato: Tecnologie e analisi degli alimenti - Processing technology and analysis of foods					
	Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali - Processing technology for functional food manufacture	AGRI-07/A - AGR/15	B	6	36	I
	Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti - Advanced analytical techniques for food analysis	CHEM-01/A- CHIM/01	B	6	48	I
1	Legislazione alimentare - Food legislation	GIUR-03/B - IUS/03	B	6	36	I
1	Nutrizione nella pratica clinica - Nutrition in clinical practice	MED-05/A - MED/09	B	6	42	I
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 DELL’ALIMENTAZIONE E
NUTRIZIONE UMANA” CLASSE LM-61**

**Insegnamenti 2° anno di corso (A.A. 2028/2029) -
Studenti e studentesse a regime parziale**

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
	Discipline a scelta		D	12		II
	Tirocinio		F	5		II
	Prova finale: preparazione tesi		E	15		II
	Prova finale: esame di laurea		E	1		II
		TOT CFU 2° anno		33		

(*) 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