

AA 2020-2021

**CORSO DI STUDIO TRIENNALE IN
SCIENZE NUTRACEUTICHE E ALIMENTI FUNZIONALI**
Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali
Orario delle Lezioni - II anno II semestre

Blended –TEAMS/presenza

ore	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì
9-10	Merceologia dei prodotti alimentari	Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti	Merceologia dei prodotti alimentari	Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici	Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti
10-11	Merceologia dei prodotti alimentari	Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti	Merceologia dei prodotti alimentari	Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici	Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti
11-12	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici	Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici	
12-13	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici	Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici	*	
13-14					
14-15		Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici	Patologie dell'apparato digerente	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche	Aspetti clinici dell'alimentazione
15-16		Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici	Patologie dell'apparato digerente	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche	Aspetti clinici dell'alimentazione
16-17			Patologie dell'apparato digerente	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche	Aspetti clinici dell'alimentazione
17-18			**	Endocrinologia e Malattie dismetaboliche ***	

Semestre: 1 marzo 2021 – 1 giugno 2021

Docenti

Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici (4LF+2ES), 6 CFU, 48 ore

Prof. Natalizia Miceli

Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici (5LF+1ES), 6CFU, 42 ore	Prof. Mariosimone Zoccali
Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici (5LF+1ES), 6CFU, 42 ore	Prof. Francesco Cacciola
Merceologia dei prodotti alimentari (6LF), 6 CFU, 36 ore	Prof. Francesco Lanuzza
Endocrinologia e Malattie dismetaboliche (6LF), 6 CFU, 36 ore	Prof. Salvatore Cannavò
Patologie dell'apparato digerente (6LF), 6 CFU, 36 ore	Prof. Walter Fries
Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti (6LF), 6 CFU, 36 ore	Prof. Concetta Conduro
Aspetti clinici dell'alimentazione	Prof. Antonino Di Benedetto

Calendario in dettaglio per alcuni insegnamenti

*Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti salutistici" 6 CFU (5 LT+1 EAL)

04-03-21 9-12 LT
11-03-21 9-12 LT
18-03-21 9-12 LT
25-03-21 9-12 LT
08-04-21 9-12 LT
15-04-21 9-12 LT
22-04-21 9-12 LT
29-04-21 9-12 LT
06-05-21 9-12 LT
13-05-21 9-12 LT
20-05-21 9-13 EAL
24-05-21 9-13 EAL
27-05-21 9-13 EAL

**Patologie dell'apparato digerente

1. 10.03 Merc 14:00 – 17:00
2. 18.03 **GIOVEDÌ** 14:00 – 17:00
3. 24.03 Merc 14:00 – 17:00
4. 31.03 Merc 14:00 – 17:00
5. 07.04 Merc 14:00 – 17:00
6. 14.04 Merc 14:00 – 17:00
7. 21.04 Merc 14:00 – 17:00
8. 28.04 Merc 14:00 – 17:00
9. 05.05 Merc 14:00 – 17:00
10. 12.05 Merc 14:00 – 17:00
11. 19.05 Merc 14:00 – 17:00
12. 26.05 Merc 14:00 – 17:00

***Endocrinologia e Malattie dismetaboliche

1. 8 marzo lunedì 14:00 – 18:00
2. 17 marzo mercoledì 14:00 – 18:00
3. 25 marzo giovedì 14:00 – 18:00
4. 1 aprile giovedì 14:00 – 18:00
5. 8 aprile giovedì 14:00 – 18:00
6. 15 aprile giovedì 14:00 – 18:00
7. 22 aprile giovedì 14:00 – 18:00
8. 13 maggio giovedì 14:00 – 18:00
9. 27 maggio giovedì 14:00 – 18:00