



**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<br>(4 LEZ +2ESE) | 48<br>(24+24) | I   |
| 1     | Chimica generale e inorganica/General and Inorganic Chemistry                                                                                                 | CHEM-03/A/CHIM 03 | A    | 6<br>(4 LEZ +2ESE) | 48<br>(24+24) | I   |
| 1     | Biologia vegetale/Plant Biology                                                                                                                               | BIOS-01/D /BIO 15 | A    | 8<br>(7 LEZ+1LAB)  | 54<br>(42+12) | I   |
| 1     | Microbiologia e microbiologia degli alimenti funzionali/ Microbiology and Functional Foods Microbiology                                                       | MEDS-03/A/MED/07  | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)  | 42<br>(30+12) | I   |
| 1     | Chimica organica/ Organic Chemistry                                                                                                                           | CHEM-05/A/CHIM/06 | A    | 6<br>(4LEZ +2ESE)  | 48<br>(24+24) | II  |
| 1     | Fisiologia e biochimica della nutrizione/Nutritional Physiology and Biochemistry<br>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<br>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<br>(4 LEZ +2LAB) | 48<br>(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<br>(5 LEZ+1ESE+2LAB) | 66<br>(30+12+24) | I   |
| 1     | Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules<br>Mod Chimica degli alimenti/ Mod Food Chemistry                                                                                                                          | CHEM-07/B/CHIM 10   | B    | 6<br>(5 LEZ +1LAB)     | 42<br>(30+12)    | I   |
|       | Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules<br>Mod Molecole bioattive negli alimenti/ Mod. Food bioactive molecules                                                                                                    | CHEM-07/B/CHIM 10   | B    | 6 (LEZ)                | 36               | I   |
| 1     | Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry<br>Mod Basi molecolari dell'azione dei nutraceutici/Mod Molecular basis of the action of nutraceuticals                                                                                                                 | CHEM-07/A/CHIM 08   | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)      | 42<br>(30+12)    | I   |
|       | Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry<br>Mod Chimica nutraceutica applicata I/Mod Applied Nutraceutical Chemistry I                                                                                                                                           | CHEM-07/A/CHIM 08   | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)      | 42<br>(30+12)    | I   |
| 1     | Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Chemical composition and nutrional properties of healthy foods<br>Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Mod. Chemistry and nutrional properties of healthy foods | CHEM-07/B/CHIM 10   | B    | 6<br>(5 LEZ +1LAB)     | 42<br>(30+12)    | II  |
|       | Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/ Chemical composition and nutrional properties of healthy foods<br>Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici/Mod. Analytical techniques for healthy foods                         | CHEM-01/A/CHIM/01   | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)      | 42<br>(30+12)    | II  |
| 1     | Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti/ Food processing technologies, quality and safety                                                                                                                                                                     | AGR/15/ AGRI-07/A   | C    | 6<br>(5LEZ +1LAB)      | 42<br>(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     | Bioteecnologie 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/<br>Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods.<br>Mod. Formulazione e aspetti normativi di nutraceutici/Mod. Formulation and regulatory aspects of nutraceuticals | CHEM-08/A/CHIM/09  | B    | 7<br>(6LEZ +1LAB) | 48<br>(36+12) | I   |
|       | Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/<br>Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods Mod.<br>Chimica nutraceutica applicata II/Mod. Applied Nutraceutical Chemistry II                                   | CHEM-07/A /CHIM/08 | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB) | 42<br>(30+12) | I   |
| 1     | Chimica ed economia dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/ Chemistry and Marketing of nutraceuticals and Functional Food<br>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.<br>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<br>(7 LEZ+1LAB)  | 54<br>(42+12) | I   |
| 1     | Microbiologia e microbiologia dei alimenti funzionali/ Microbiology and Functional Foods Microbiology | MEDS-03/A/MED/07  | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)  | 42<br>(30+12) | I   |
|       |                                                                                                       |                   |      |                    |               |     |
| 1     | Biologia vegetale applicata ai prodotti nutraceutici/ Plant Biology Applied to Nutraceutical Products | BIOS-01/D /BIO/15 | B    | 6<br>(4 LEZ +2LAB) | 48<br>(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<br>(4 LEZ +2ESE) | 48<br>(24+24) | I   |
| 1     | Chimica generale e inorganica/General and Inorganic Chemistry                                                                                                 | CHEM-03/A/CHIM 03 | A    | 6<br>(4 LEZ +2ESE) | 48<br>(24+24) | I   |
|       |                                                                                                                                                               |                   |      |                    |               |     |
| 1     | Chimica organica/ Organic Chemistry                                                                                                                           | CHEM-05/A/CHIM/06 | A    | 6<br>(4LEZ +2ESE)  | 48<br>(24+24) | II  |
| 1     | Fisiologia e biochimica della nutrizione/Nutritional Physiology and Biochemistry<br>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<br>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<br>(5 LEZ+1ESE+2LAB) | 66<br>(30+12+24) | I   |
| 1     | Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules<br>Mod Chimica degli alimenti/ Mod Food Chemistry                                                                                                                          | CHEM-07/B/CHIM 10 | B    | 6<br>(5 LEZ +1LAB)     | 42<br>(30+12)    | I   |
|       | Chimica degli alimenti e delle molecole bioattive/ Food Chemistry and bioactive molecules<br>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<br>Mod. Chimica e Proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/Mod. Chemistry and nutrional properties of healthy foods | CHEM-07/B/CHIM 10 | B    | 6<br>(5 LEZ +1LAB)     | 42<br>(30+12)    | II  |
|       | Composizione Chimica e proprietà Nutrizionali degli Alimenti Salutistici/ Chemical composition and nutrional properties of healthy foods<br>Mod. Tecniche di Analisi degli Alimenti Salutistici/Mod. Analytical techniques for healthy foods                         | CHEM-01/A/CHIM/01 | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB)      | 42<br>(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<br>Mod Basi molecolari dell'azione dei nutraceutici/Mod Molecular basis of the action of nutraceuticals | CHEM-07/A/CHIM 08   | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB) | 42<br>(30+12) | I   |
|       | Chimica Nutraceutica/Nutraceutical Chemistry<br>Mod Chimica nutraceutica applicata I/Mod Applied Nutraceutical Chemistry I                           | CHEM-07/A/CHIM 08   | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB) | 42<br>(30+12) | I   |
| 1     | Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti/ Food processing technologies, quality and safety                                                     | AGR/15/ AGRI-07/A   | C    | 6<br>(5LEZ +1LAB) | 42<br>(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     | Bioteχνologie 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/<br>Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods.<br>Mod. Formulazione e aspetti normativi di nutraceutici/Mod. Formulation and regulatory aspects of nutraceuticals | CHEM-08/A/CHIM/09  | B    | 7<br>(6LEZ +1LAB) | 48<br>(36+12) | I   |
|       | Chimica, formulazione, aspetti normativi dei nutraceutici e degli alimenti funzionali/<br>Chemical, formulation and regulatory aspects of nutraceuticals and functional foods Mod.<br>Chimica nutraceutica applicata II/Mod. Applied Nutraceutical Chemistry II                                   | CHEM-07/A /CHIM/08 | B    | 6<br>(5LEZ +1LAB) | 42<br>(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**

| <b>Esame</b> | <b>Insegnamento</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>SSD</b>             | <b>TAF*</b> | <b>CFU</b> | <b>Ore</b> | <b>SEM</b> |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------|------------|------------|
| 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<br>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.<br>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            |                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>TOT CFU 6° anno</b> |             | 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