

AA 2025-2026

**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

**Polo Papardo
Edificio A Aula A-S-7**

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

Semestre: 23 Febbraio 2026– 29 Maggio 2026

Docenti

Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti

salutistici (5LF+1ES), 6CFU, 42 ore

Merceologia dei prodotti alimentari (6LF), 6 CFU, 36 ore

Aspetti clinici dell'alimentazione (6LF), 6 CFU, 36 ore

Endocrinologia e Malattie dismetaboliche (6LF), 6 CFU, 36 ore

Biotecnologie alimentari (6 CFU),

Tecnologia, Qualità e Sicurezza degli Alimenti 6 CFU, (5LF+1ES) 42 ore

Patologie dell'apparato digerente (6LF), 6 CFU, 36 ore

Tecniche di Analisi degli alimenti salutistici

(5LF+1ES), 6CFU, 42 ore

Prof. Francesco Cacciola

Prof. Francesco Lanuzza

Prof. Giuseppe Mandraffino

Prof. Marta Ragonese

Prof. Alessia Tropea

Prof. Antonella Verzera

Prof. Anna Viola

Prof. Mariosimone Zoccali