



PIANO DIDATTICO A.A. 2025/2026

**Classe LM-61 R - Scienze della nutrizione umana (D.M. 270/04)
LAUREA MAGISTRALE "SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE"**

	DISCIPLINA	Tipologia	SETTORE		CFU	Tot. Ore
	I ANNO					
1	Biochimica della nutrizione e degli alimenti	Caratt.	BIO/10		12	96
2	Microbiologia e igiene degli alimenti	Caratt.	AGR/16		7	56
	C.I. Nutrizione e metabolismo					
3	Fisiologia della nutrizione	Aff.	BIO/09	5	10	80
	Dieta e disordini metabolici	Aff.	BIO/16	5		
4	Nutrigenetica e nutrigenomica	Caratt.	BIO/10		6	48
5	Novel foods, functional foods e nutraceutical (Eng.)	Caratt.	AGR/15		6	48
6	Microbiota intestinale e benessere	Caratt.	AGR/16		6	48
7	Nutrizione e riproduzione	Aff.	BIO/06		6	48
	Lingua inglese livello avanzato				3	
	Crediti a scelta *				6	
			Totale CFU		62	
	II ANNO (attivato 26/27)					
8	Microbiota delle produzioni alimentari del territorio	Caratt.	AGR/16		6	48
9	Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia	Aff.	BIO/06		6	48
	C.I. Qualità e sicurezza alimentare					
10	Analisi chimiche degli alimenti	Caratt.	CHIM/01	6	12	96
	Tossicologia alimentare	Caratt.	BIO/13	6		
11	Scienze e tecniche dietetiche applicate	Caratt.	MED/49		7	56
	Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo	Altre	BIO/19		3	24
	Stage	Altre			6	
	Crediti a scelta *				6	
	Tesi				12	
			Totale CFU		58	
			Totale		120	
12	Corsi per crediti a scelta *					
	Biotecnologia degli alimenti funzionali	D	AGR/16		6	48
	Economia e marketing agroindustriale	D	SECS-P/07		6	48
	Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti (2° anno) **	D	AGR/16		6	48
	Malattie microbiche di origine alimentare (1° anno) **	D	BIO/19		6	48
	Oxidative stress in biological systems (Eng.)	D	BIO/10		6	48
	Algae and nutrition (Eng.)	D	BIO/01		6	48
	Alimentazione e attività fisico sportiva	D	BIO/09		6	48

* **Almeno 6 CFU a scelta devono essere conseguiti superando uno dei corsi per crediti a scelta**

** Corsi per crediti a scelta da inserire nella carriera degli studenti che non presentano piano di studio individuale:

> Malattie microbiche di origine alimentare - 1° anno

> Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti - 2° anno

a) 1 CFU = 8 ore: tutti i corsi oltre alle lezioni teoriche debbono prevedere almeno 1 CFU di attività didattica sperimentale

b) i corsi integrati sono costituiti da più discipline e prevedono un unico esame finale

c) non sono previste propedeuticità

d) lo stage deve essere svolto esclusivamente in sedi diverse dal Di.S.V.A. per 150 ore