



PIANO DIDATTICO A.A. 2026/2027

**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. | BIOS-07/A | | 12 | 96 |
| 2 | Microbiologia e igiene degli alimenti | Caratt. | AGRI-08/A | | 7 | 56 |
| 3 | C.I. Nutrizione e metabolismo | | | | | |
| | >Fisiologia della nutrizione | Aff. | BIOS-06/A | 5 | 10 | 80 |
| | >Dieta e disordini metabolici | Aff. | BIOS-12/A | 5 | | |
| 4 | Nutrigenetica e nutrigenomica | Caratt. | BIOS-07/A | | 6 | 48 |
| 5 | Novel foods, functional foods e nutraceutical (Eng.) | Caratt. | AGRI-07/A | | 6 | 48 |
| 6 | Microbiota intestinale e benessere | Caratt. | AGRI-08/A | | 6 | 48 |
| 7 | Nutrizione e riproduzione | Aff. | BIOS-04/A | | 6 | 48 |
| | Lingua inglese livello avanzato | | | | 3 | |
| | Stage | Altre | | | 6 | |
| | Crediti a scelta * | | | | 6 | |
| | | | Totale CFU | | 68 | |
| | II ANNO (attivato 27/28) | | | | | |
| 8 | Microbiota delle produzioni alimentari del territorio | Caratt. | AGRI-08/A | | 6 | 48 |
| 9 | Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia | Aff. | BIOS-04/A | | 6 | 48 |
| 10 | C.I. Qualità e sicurezza alimentare | | | | | |
| | >Analisi chimiche degli alimenti | Caratt. | CHEM-01/A | 6 | 12 | 96 |
| | >Tossicologia alimentare | Caratt. | BIOS-10/A | 6 | | |
| 11 | Scienze e tecniche dietetiche applicate | Caratt. | MEDS-08/C | | 7 | 56 |
| | Elementi di legislazione, certificazione e gestione della qualità nella professione del biologo | Altre | BIOS-15/A | | 3 | 24 |
| | Crediti a scelta * | | | | 6 | |
| | Tesi | | | | 12 | |
| | | | Totale CFU | | 52 | |
| | | | Totale | | 120 | |
| 12 | Corsi per crediti a scelta * | | | | | |
| | Rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti (2°anno) ** | D | AGRI-08/A | | 6 | 48 |
| | Malattie microbiche di origine alimentare (1° anno) ** | D | BIOS-15/A | | 6 | 48 |

***La studentessa/lo studente dovrà scegliere ed inserire nel piano di studio gli insegnamenti a scelta libera offerti nell'anno di erogazione. Almeno 6 CFU a scelta devono essere conseguiti superando uno dei corsi per crediti a scelta**

** insegnamento statutario, inserito d'ufficio se lo studente non presenta piano di studio e modificabile dallo studente secondo le regole e modalità previste per la presentazione dei piani.

> 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