



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI SALUTISTICI

**SIMONA RAPPOSELLI**

Anno accademico 2023/24  
CdS FARMACIA  
Codice 368CC  
CFU 3

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI SALUTISTICI	CHIM/08	LEZIONI	21	SIMONA RAPPOSELLI

### Obiettivi di apprendimento

#### *Conoscenze*

Il corso intende fornire le basi del controllo di qualità applicato alla nutraceutica, agli alimenti funzionali e agli integratori alimentari. Le conoscenze acquisite durante il corso consentiranno allo studente di avere una completa visione delle procedure seguite per la produzione e immissione in commercio degli integratori nutraceutici e alimenti funzionali. Le conoscenze raggiunte consentiranno allo studente l'acquisizione di un linguaggio scientifico adeguato alla disciplina

#### *Modalità di verifica delle conoscenze*

Esame finale orale che consentirà di valutare le conoscenze acquisite su tutti gli argomenti trattati nel corso.

#### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Chimica Farmaceutica (consigliata)  
Analisi qualitativa dei Farmaci (consigliata)

#### *Programma (contenuti dell'insegnamento)*

Alimentazione funzionale e nutraceutica  
Alcuni recenti trend dell'alimentazione convenzionale e di quella funzionale  
Il settore mondiale della nutraceutica  
Il settore della nutraceutica in Italia e in Europa  
Analisi dei claim nella Gdo italiana  
La qualità e la produzione dei nutraceutici, Sicurezza alimentare (contaminanti); Standard di qualità delle materie prime e buone pratiche di fabbricazione (GMP)  
Metodi di analisi applicati agli alimenti e ai nutraceutici: esempi

#### *Bibliografia e materiale didattico*

Fornito dal docente (slides e articoli scientifici)

Ultimo aggiornamento 01/08/2023 09:13