



**Università degli Studi di Messina**

**Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali**

**CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE  
UMANA**

**Classe di laurea LM-61 - Scienze della Nutrizione Umana**

**PIANO DEGLI STUDI**

**Anno I – Semestre I**

<b>Insegnamento</b>	<b>Corso Integrato</b>	<b>Tipologia*</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU Totali</b>	<b>Ore Lezioni Frontali</b>	<b>Ore Laboratorio</b>
Alimentazione, allergie e intolleranze		b	MED/49	6	36	
Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche	Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione	b	BIO/12	6 (4+2)	24	24
Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana	Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione	b	BIO/09	6	36	
Igiene degli alimenti e della nutrizione		b	MED/42	6	36	

**Anno I – Semestre II**

<b>Insegnamento</b>	<b>Corso Integrato</b>	<b>Tipologia*</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU Totali</b>	<b>Ore Lezioni Frontali</b>	<b>Ore Laboratorio</b>
Medicina interna		b	MED/09	6	36	
Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche	Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali	b	CHIM/10	6 (4+2)	24	24
Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali	Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali	b	CHIM/10	6 (4+2)	24	24
Ulteriori conoscenze linguistiche		f		3	18	

**Anno I – Semestre II/Materie di Indirizzo (2 a scelta)**

Insegnamento	Tipologia*	SSD	CFU Totali	Ore Lezioni Frontali
Psicologia dell'educazione alimentare	c	M-PSI/04	6	36
Integratori alimentari di origine vegetale	c	BIO/15	6	36
Nutrizione e cicli vitali	c	BIO/06	6	36
Alimenti salutistici dal mondo	c	CHIM/10	6	36
Enzimologia	c	BIO/10	6	36

**Anno II – Semestre I**

Insegnamento	Corso Integrato	Tipologia*	SSD	CFU Totali	Ore Lezioni Frontali	Ore Laboratorio
Tossicologia degli alimenti		b	BIO/14	6	36	
Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali	Tecnologie e analisi degli alimenti	b	AGR/15	6	36	
Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti	Tecnologie e analisi degli alimenti	b	CHIM/01	6 (5+1)	30	12
Modulo: Legislazione alimentare	Legislazione applicata agli alimenti	b	IUS/03	6	36	
Modulo: Diritto commerciale	Legislazione applicata agli alimenti	b	IUS/04	6	36	

**Anno II – Semestre II**

Insegnamento/Attività	Tipologia*	CFU Totali
Materie a scelta	d	12
Tirocinio professionale	g	5
Prova finale		16

\* b = attività formative in uno o più ambiti disciplinari caratterizzanti la classe; c = attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti; d = attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti al progetto formativo; f = attività formative relative alla verifica della conoscenza di una lingua straniera; g = attività formative relative ad altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e a stages /tirocini.