

**Corso di Laurea Magistrale in  
Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana  
Food Science and Human Nutrition**

Il corso di laurea magistrale in Scienza della Alimentazione e Nutrizione Umana (SANU) appartiene alla classe LM-61 ed ha l'obiettivo di formare figure professionali con conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dei nutrienti, capacità di valutazione della composizione, della qualità nutrizionale, la sicurezza e l'idoneità degli alimenti per il consumo umano. Il laureato in questo corso è in grado di applicare correttamente la normativa vigente, padroneggia le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana ed è idoneo alla promozione della salute umana, realizzando un approccio distinto ed integrato a quello sanitario. Il corso di laurea fornisce pertanto conoscenze caratterizzanti in discipline eterogenee che spaziano in diversi ambiti disciplinari, con particolare spazio riservato alle discipline biomediche, e quelle della nutrizione e in maniera particolare alle discipline caratterizzanti quali la chimica degli alimenti, le tecnologie alimentari. Inoltre, fornisce competenze in discipline dai contenuti di livello specialistico propri della classe di laurea e inerenti gli alimenti, i nutrienti, il comportamento alimentare, l'economia e l'organizzazione dei sistemi alimentari, la statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali, e la relativa legislazione di riferimento.

Sulla base delle conoscenze acquisite durante il percorso formativo, il laureati in SANU potranno trovare sbocchi occupazionali presso strutture pubbliche e private per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sicurezza degli alimenti, come anche nella ricerca scientifica di base e applicata nel settore dell'alimentazione e della nutrizione.

La Laurea in Scienze della Nutrizione Umana consente anche l'accesso all'esame di stato per biologi e l'iscrizione al relativo albo per l'esercizio della professione di Biologo-Nutrizionista.

**DOVE TROVARCI**

*Viale Stagno d'Alcontres, 31 Ctr. Papardo, 98166  
Messina*



**CONTATTI**

Coordinatore del Corso

**Prof. Peter Q. Tranchida** M@il:  
[peterquinto.tranchida@unime.it](mailto:peterquinto.tranchida@unime.it)

Delegato all'Orientamento e Tutorato

**Prof.ssa Ivana Lidia Bonaccorsi**  
M@il: [ivanalidia.bonaccorsi@unime.it](mailto:ivanalidia.bonaccorsi@unime.it)

Responsabile Staff alla Didattica

**Dott.ssa Meo Marilena**  
M@il: [mmeo@unime.it](mailto:mmeo@unime.it)

Referente Didattico

**Ivana Saccà**  
M@il: [isacca@unime.it](mailto:isacca@unime.it)



**DIPARTIMENTO di SCIENZE  
CHIMICHE, BIOLOGICHE,  
FARMACEUTICHE  
ED AMBIENTALI**

*Direttore Prof. Sebastiano Campagna*

**Corso di Laurea Magistrale in  
Scienze dell'Alimentazione e  
Nutrizione Umana - SANU**

*Coordinatore  
Prof. Peter Q. Tranchida*

<https://www.unime.it/it/cds/scienze-alimentazione-e-nutrizione-umana>



## Ammissione al Corso di Studio

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana si richiede il possesso di una laurea delle classi seguenti, conseguita su tutto il territorio nazionale o altro titolo di studio equivalente conseguito all'estero: L02 Lauree in Biotecnologie, L13 Lauree in Scienze Biologiche, L26 Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, L29 Lauree in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, LM-13 Lauree Magistrali in Farmacia e Farmacia Industriale, LM-41 Lauree Magistrali in Medicina e Chirurgia, L/SNT03 Lauree delle Professioni Sanitarie Tecniche (limitatamente a Dietistica) e classi di lauree equiparate

## Obiettivi del Corso di Studio

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana (SANU) appartiene alla Classe di Laurea LM-61 (Scienze della Nutrizione Umana) e ha l'obiettivo di formare figure professionali con conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dei nutrienti, capacità di valutazione della composizione, della qualità nutrizionale, della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo umano. Il laureato in questo corso è in grado di applicare correttamente la normativa vigente, padroneggia le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana ed è idoneo alla promozione della salute umana, realizzando un approccio distinto ed integrato a quello sanitario. Il Corso di Laurea Magistrale in SANU fornisce conoscenze in discipline eterogenee che spaziano in diversi ambiti disciplinari, con particolare spazio riservato alle discipline biomediche, ed a quelle della nutrizione e in maniera particolare alle discipline caratterizzanti quali la chimica degli alimenti, e le tecnologie alimentari. Inoltre, fornisce competenze in discipline dai contenuti di livello specialistico e inerenti gli alimenti, i nutrienti, il comportamento alimentare, l'economia e l'organizzazione dei sistemi alimentari, la statistica dei consumi alimentari e delle tendenze nutrizionali, e la relativa legislazione di riferimento. Il percorso formativo si completa con attività di tirocinio in ambito universitario e non, che verteranno su tematiche coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, per consentire allo studente di contestualizzare in una realtà operativa le conoscenze raggiunte ed acquisire conoscenze avanzate su alcuni argomenti specialistici di notevole impatto applicativo, che lo studente sceglie in base alle proprie attitudini e ai propri

## Insegnamenti del CLM in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana

### I ANNO I SEMESTRE

Alimentazione, allergie e intolleranze: 6 CFU  
Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione - Modulo: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche: 6 CFU

Biochimica e fisiologia degli alimenti e della nutrizione - Modulo: Fisiologia dei processi di digestione, assorbimento e nutrizione umana: 6 CFU

Igiene degli alimenti e della nutrizione: 6 CFU

### I ANNO II SEMESTRE

Medicina interna: 6 CFU

Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali - Modulo: Additivi alimentari e molecole xenobiotiche: 6 CFU

Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali - Modulo: Prodotti alimentari non convenzionali: 6 CFU

Materia di indirizzo 6 CFU

Materia di indirizzo 6 CFU

Ulteriori conoscenze linguistiche 3 CFU

**TOTALE CFU I ANNO: 57**

### II ANNO I SEMESTRE

Tossicologia degli alimenti: 6 CFU

Tecnologie e analisi degli alimenti - Modulo: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali: 6 CFU

Tecnologie e analisi degli alimenti - Modulo: Tecniche analitiche avanzate applicate agli alimenti: 6 CFU

Legislazione applicata agli alimenti - Modulo: Legislazione alimentare: 6 CFU

Legislazione applicata agli alimenti - Modulo: Diritto commerciale: 6 CFU

### II ANNO II SEMESTRE

Discipline a scelta: 12 CFU

Tirocinio: 5 CFU

Prova finale: 16 CFU

**TOTALE CFU II ANNO: 63**

## Risultati

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana è organizzato in insegnamenti con alto contenuto interdisciplinare. I programmi didattici mirano pertanto, da un punto di vista sia contenutistico che formale, a fornire strumenti (interdisciplinarietà, approccio integrato a problemi complessi, contenuti proposti attraverso approcci multipli di didattica frontale, esercitazioni, discussioni di pubblicazioni e elaborazione di proposte di ricerca) atti ad elaborare e applicare idee originali, come richiesto ad un laureato magistrale. Il bagaglio di conoscenze e comprensione è acquisito nel corso di studi mediante attività formative in specifici ambiti interdisciplinari. In particolare, i laureati magistrali acquisiscono conoscenze e capacità di comprensione nell'ambito delle discipline biomediche, della nutrizione umana e per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare. Inoltre, si acquisiscono conoscenze negli ambiti giuridico, psicologico, economico e tecnologico, sempre inerenti lo studio degli alimenti e della nutrizione. Le conoscenze e capacità di comprensione sono conseguite sia mediante lo studio personale, coadiuvato anche attraverso mirate attività di tutorato, sia mediante la partecipazione dello studente a: lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, cicli di seminari, stages e tirocini presso enti o aziende. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso prove in itinere, prove di laboratorio, esami orali e scritti, esposizioni orali durante il corso ed in sede di prova finale. Le verifiche dell'apprendimento sono anche volte a valutare la padronanza nel metodo scientifico di indagine dello studente e la sua capacità di applicare le conoscenze e le competenze acquisite per l'analisi e l'interpretazione di dati sperimentali. Il laureato in SANU sarà capace di: - conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico valutando lo stato di nutrizione più consono alle caratteristiche fisiche e psichiche dell'individuo; - valutare gli alimenti (convenzionali e non), gli additivi alimentari e le loro modificazioni indotte dai processi naturali, tecnologici e biotecnologici valutando l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta; - collaborare ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione e alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.