



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MESSINA
Nome del corso in italiano	Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali (<i>IdSua:1610980</i>)
Nome del corso in inglese	Nutraceutical Sciences and Functional Foods
Classe	L-29 R - Scienze e tecnologie farmaceutiche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://scienze-nutraceutiche-e-alimenti-funzionali.cdl.unime.it/it
Tasse	https://www.unime.it/didattica/immatricolazioni-e-iscrizioni
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GERMANO' Maria Paola					
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio					
Struttura didattica di riferimento	Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali (Dipartimento Legge 240)					
Docenti di Riferimento						
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CACCIOLA	Francesco		PO	0,5	
2.	DUGO	Paola		PO	1	

3.	ETTARI	Roberta	PO	0,5
4.	GERMANO'	Maria Paola	PO	0,5
5.	MANDALARI	Giuseppina	PA	1
6.	NASTASI	Francesco	PO	1
7.	TAVIANO	Maria Fernanda	PA	1
8.	TROPEA	Alessia	RD	1
9.	TROZZI	Alessandra	RU	1
10.	ZAGAMI	Roberto	RD	1
11.	ZOCCALI	Mariosimone	RD	0,5

Rappresentanti Studenti

Giunta Lucia lucia.giunta@studenti.unime.it 3314952780
 Vallone Marco marco.vallone@studenti.unime.it 3349535454

Gruppo di gestione AQ

Rosa Bruno
 Francesco Cacciola
 Chiara Capano
 Paola Dugo
 Maria Paola Germano'
 Mariosimone Zoccali

Tutor

Francesco CACCIOLA
 Alessandra TROZZI
 Maria Paola GERMANO'
 Roberta ETTARI
 Francesco NASTASI
 Giuseppina MANDALARI
 Mariosimone ZOCCALI
 Paola DUGO
 Maria Fernanda TAVIANO
 Domenica MANGRAVITI
 Roberto ZAGAMI



Il Corso di Studio in breve

20/05/2025

Il corso di laurea in SCIENZE NUTRACEUTICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI (SNAF) appartiene alla Classe L–29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) ed è di durata triennale. Il corso prevede un percorso personalizzato per studenti lavoratori, part-time, di durata doppia rispetto alla durata 'standard' del corso. Obiettivo primario del corso di studio è quello di formare un laureato che abbia le basi scientifiche e la preparazione teorico-pratica sulla composizione chimica e sul valore nutrizionale degli alimenti, di integratori alimentari e dei nutraceutici e che possieda, inoltre, abilità specifiche per il controllo chimico, nutrizionale e microbiologico degli alimenti, che gli consentiranno di svolgere attività in diversi ambiti professionali. Il corso fornirà agli studenti conoscenze e competenze che ricadono nell'ambito delle scienze farmaceutiche,

biomediche, alimentari e della salute in generale, con particolare riguardo ai nutraceutici ed agli alimenti funzionali in riferimento alla formulazione, produzione, controllo di qualità ed alla determinazione degli aspetti bio-nutrizionali ad essi correlabili.

Il laureato acquisirà conoscenze, competenze e capacità indispensabili per la determinazione della composizione chimica di alimenti di origine vegetale e animale, terrestre e marina, per la caratterizzazione di sostanze nutraceutiche, di alimenti funzionali, di alimenti a fini medici speciali e di integratori alimentari. Il corso, fornirà al laureato conoscenze teoriche e pratiche delle tecniche più moderne per la determinazione dei componenti naturalmente presenti e degli eventuali xenobiotici, delle proprietà nutrizionali e biologiche, degli effetti tossicologici, delle tecnologie di preparazione, produzione e conservazione di prodotti nutraceutici e degli alimenti funzionali.

In particolare lo studente acquisirà conoscenze approfondite sulle tecniche innovative di estrazione delle sostanze naturali, la loro caratterizzazione molecolare, i processi di formulazione e gli aspetti fondamentali della normativa di riferimento nazionale ed europea. Saranno, inoltre, trasferite competenze tecnologiche innovative presso laboratori di analisi per sviluppo di processi di pre-industrializzazione di nuovi alimenti funzionali.

Il laureato in SNAF possiede competenze relative a tecniche di isolamento, caratterizzazione e formulazione per il trasferimento tecnologico industriale dei nutraceutici e di integratori alimentari e alimenti funzionali destinati al consumo umano.

La laurea in SNAF prepara alle professioni di tecnici chimici, tecnici della medicina popolare e tecnici dei prodotti alimentari; inoltre il laureato SNAF potrà conseguire l'abilitazione alla professione di chimico junior.

Link: <https://www.unime.it/didattica/corsi-di-laurea-triennali-e-ciclo-unico/scienze-nutraceutiche-e-alimenti-funzionali> (Link al sito web del CdS SNAF)



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	MAT/01 Logica matematica	6	12	6
	MAT/02 Algebra			
MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/02 Chimica fisica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	12	24	12
	CHIM/06 Chimica organica			
Discipline Biologiche e Morfologiche	BIO/09 Fisiologia	12	24	
	BIO/10 Biochimica			12

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:

-

Totale Attività di Base

30 - 60



Attività caratterizzanti
 R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Farmaceutiche e Tecnologiche	CHIM/08 Chimica farmaceutica CHIM/09 Farmaceutico tecnologico applicativo	25	36	25
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/02 Chimica fisica CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti	24	42	10
Discipline biologiche	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/14 Farmacologia BIO/15 Biologia farmaceutica	18	24	15
Discipline Mediche	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica MED/42 Igiene generale e applicata	6	12	-
Discipline Agrarie	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	6	12	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:

-

Attività affini
R^aD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18

Totale Attività Affini

18 - 24

Altre attività
R^aD

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	18	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	4
	Tirocini formativi e di orientamento	3	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel	0	1

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali

- -

Totale Altre Attività

25 - 38



Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

152 - 248



Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^aD



Note relative alle attività di base
R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti
R^aD



Note relative alle altre attività
R&D