

Università di Cagliari
Ordinamento didattico
del Corso di Laurea Magistrale
in SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
D.M. 22/10/2004, n. 270

Regolamento didattico - anno accademico 2025/2026

ART. 1 Premessa

Denominazione del corso	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Denominazione del corso in inglese	FOOD AND NUTRITION SCIENCES
Classe	LM-61 R Scienze della nutrizione umana
Facoltà di riferimento	FACOLTA' DI FARMACIA
Altre Facoltà	
Dipartimento di riferimento	DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA E DELL'AMBIENTE
Altri Dipartimenti	DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE E SANITA' PUBBLICA
Durata normale	2
Crediti	120
Titolo rilasciato	Laurea Magistrale in SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Titolo congiunto	No
Atenei convenzionati	
Doppio titolo	

SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Modalità didattica	Convenzionale
Lingua/e di erogaz. della didattica	ITALIANO
Sede amministrativa	CAGLIARI (CA)
Sedi didattiche	CAGLIARI (CA)
Indirizzo internet	https://www.unica.it/unica/it/crs_50_23.page
Ulteriori informazioni	
Il corso è	Corso di nuova istituzione
Data di attivazione	
Data DM di approvazione	
Data DR di approvazione	
Data di approvazione del consiglio di	17/10/2024
Data di approvazione del senato accademico	27/11/2024
Data parere nucleo	14/01/2010
Data parere Comitato reg. Coordinamento	25/01/2010
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi,	16/11/2009
Massimo numero di crediti riconoscibili	12
Corsi della medesima classe	No

Numero del gruppo di affinità

1

ART. 2 Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Le motivazioni presentate per l'istituzione del CLM, secondo quanto espresso dalle parti interessate consultate dalla facoltà proponente sono esaurienti. La denominazione del corso di studio rispetta i parametri della chiarezza e comprensibilità. Il percorso formativo del CLM viene descritto secondo la sua articolazione nei diversi settori scientifico disciplinari. I descrittori di Dublino sono utilizzati in maniera appropriata, la descrizione dei requisiti per l'accesso è rimandata al regolamento didattico ed è adeguata la descrizione delle caratteristiche della prova finale. La descrizione degli sbocchi occupazionali appare piuttosto generica ma in essa vengono descritte alcune figure professionali che possono essere considerate aderenti al percorso formativo. La classificazione ISTAT è utilizzata in maniera opportuna. La docenza disponibile appare adeguata sulla base delle dichiarazioni del Preside della Facoltà. Sempre secondo le dichiarazioni del Preside si ritiene che il CLM disponga di adeguate risorse strutturali.

Il Nucleo prende atto degli adeguamenti effettuati in conformità alle osservazioni indicate dal CUN, adunanza del 24/02/2010.

ART. 3 Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione è stato inizialmente presentato e approvato all'unanimità da parte dei rappresentanti delle professioni, del mondo del lavoro e dei servizi (Assessore al Lavoro della RAS, il Responsabile del Centro Studi A.P.I.

Sarda, il Rappresentante regionale dell'Ordine dei Biologi, AGRIS Sardegna, un rappresentante dei Tecnologi Alimentari e consulenti d'Impresa, due rappresentanti degli studenti presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN, nonché i Presidi della Facoltà proponenti) nella riunione tenutasi il 16/11/2009. Le PI unanimi esprimono parere favorevole all'istituzione del Corso di Studio, in quanto la laurea creerebbe competenze oggi non esistenti nel territorio atte a coprire numerose esigenze professionali nel settore alimentare, raccomandando una forte interazione tra Università e mondo del lavoro.

Data del 16/11/2009

ART. 4 Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Regionale di Coordinamento per la Regione Sardegna, esaminata la documentazione prodotta, relativa al corso di studio presentato, inclusa la scheda RAD, delibera di approvarne l'istituzione.

ART. 5 Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

L'importanza centrale dell'alimentazione nella promozione della salute è sottolineata in questi anni da iniziative e campagne dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, della FAO, dell'Unione Europea e del Governo Italiano. L'alimentazione viene indicata come uno dei temi centrali del Ministero della Salute e l'AgriFood rappresenta una delle priorità nell'ambito della Smart Specialization Strategy non solo della Regione Sardegna, ma anche di molte regioni italiane.

Il Corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, ha l'obiettivo di fornire specifiche conoscenze indirizzate allo studio a livello fisiologico, patologico e igienico-sanitario dei rapporti tra

alimentazione e stato di salute (dalle specifiche del prodotto allo stato di salute dell'individuo), valorizzando ed approfondendo, in funzione del percorso curricolare scelto, conoscenze e competenze relative all'ambito alimentare o nutrizionale.

I laureati nel Corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione devono:

- avere conoscenze approfondite sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari, con particolare attenzione per le fonti di inquinamento, le modalità con cui gli alimenti possono venire contaminati ed i meccanismi propri dell'azione tossica dei diversi xenobiotici;
- possedere una solida conoscenza delle proprietà nutrizionali ed igienico-sanitarie delle varie componenti degli alimenti;
- acquisire un'approfondita conoscenza degli aspetti fisiologici-funzionali dei processi e dei meccanismi della regolazione dell'alimentazione e della fisiopatologia delle malattie endocrine;
- acquisire conoscenze approfondite delle patologie gastrointestinali che alterano l'assorbimento e l'utilizzo dei nutrienti, delle alterazioni della nutrizione in corso di patologie gastrointestinali, epatiche, pancreatiche e renali;
- conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- acquisire gli strumenti per una corretta valutazione della composizione corporea utilizzando metodiche di valutazione del metabolismo corporeo e del dispendio energetico;
- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere ed il ruolo dell'alimentazione nell'insorgenza e nella prevenzione delle malattie;
- saper valutare lo stato nutrizionale e conoscere le problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza;
- saper applicare metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano e saperne interpretare i risultati;
- saper informare ed educare gli operatori istituzionali e la popolazione generale sui principi di sicurezza alimentare;
- avere familiarità con i metodi scientifici di indagine che gli dovranno

assicurare autonomia scientifica e capacità progettuale da poter utilizzare in campi diversi, con particolare riguardo alla ricerca scientifica ed alle attività di diagnostica in ambito alimentare.

Il percorso formativo è così indirizzato: durante il primo anno gli studenti affronteranno lo studio di materie finalizzate a conseguire una preparazione ad ampio spettro comune ai due percorsi, pertanto approfondiranno le conoscenze in discipline caratterizzanti quali la biochimica della nutrizione, la fisiologia della nutrizione, la chimica e l'igiene degli alimenti. Sono inoltre previsti 6 CFU di abilità linguistiche (Inglese). Il secondo anno è finalizzato principalmente allo studio delle materie dei curricula, in cui vengono approfondite tematiche specifiche dell'ambito nutrizionale (Curriculum Nutrizione) o alimentare (Curriculum Alimenti). In entrambi i percorsi sono stati inseriti nelle attività affini SSD non presenti nelle attività caratterizzanti, per garantire la formazione interdisciplinare che caratterizza le tematiche legate all'alimentazione e alla nutrizione. Il secondo anno è inoltre fortemente connotato da un approccio pratico alle problematiche degli alimenti e della nutrizione in quanto prevede un tirocinio da svolgere sia in ambito universitario sia presso aziende o Amministrazioni Pubbliche, nonché la preparazione della Tesi di Laurea, che deve riguardare una ricerca sperimentale originale da presentare come memoria scritta, svolta presso l'Università o altri enti di ricerca, pubblici o privati, od aziende pubbliche o private convenzionate che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana. Infine, la formazione dei laureati è completata da un approfondimento su alimenti funzionali ed integratori alimentari.

ART. 6 Risultati di apprendimento attesi

ART. 6 Risultati di apprendimento attesi

6.1 Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il Corso di Studio è caratterizzato da insegnamenti integrati ad alto contenuto interdisciplinare che mirano a far acquisire agli studenti solide conoscenze sui temi della sicurezza alimentare e dei relativi controlli nonché sulle problematiche della nutrizione umana. In particolare, il laureato in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione nell'ambito dello studio delle discipline caratterizzanti la Classe LM-61 acquisirà approfondite conoscenze sulla fisiopatologia della digestione e dell'assorbimento, sulla struttura e funzione dei principali nutrienti, sui principali metodi di valutazione dello stato di nutrizione, sui contaminanti presenti nei prodotti alimentari nonché sui rapporti fra alimentazione e principali patologie, sull'interazione farmaci-alimenti, sugli integratori e probiotici, sui nutraceutici e i cibi funzionali. Lo studio delle discipline affini e integrative consentirà allo studente di acquisire conoscenze sui fattori che influenzano i comportamenti e le scelte in ambito alimentare, sul rapporto tra malattie multifattoriali ed alimentazione, sugli aspetti legislativi relativi al settore degli integratori alimentari.

Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno raggiunte attraverso attività frontali, seminari, esercitazioni di laboratorio. Il superamento degli esami attesterà il raggiungimento del livello di conoscenza richiesto.

6.2 Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il laureato magistrale sarà capace di applicare le conoscenze teoriche e le abilità pratiche acquisite durante il corso di studi per la soluzione dei problemi, in contesti più o meno innovativi, legati al settore alimentare, quali: analizzare e valutare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare; applicare le metodiche di determinazione della

ART. 6 Risultati di apprendimento attesi

composizione corporea e acquisire la capacità di valutare lo stato nutrizionale dell'individuo sano e delle fasce di popolazione a rischio; applicare metodi di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare; attuare studi per valutare il ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute; partecipare alle attività di formazione, educazione e divulgazione in tema di qualità e sicurezza degli alimenti.

L'abilità di applicare le conoscenze e le capacità di comprensione saranno verificate mediante la valutazione di relazioni su esercitazioni in laboratorio e in aula (effettuate da piccoli gruppi o singolarmente), la capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura, il superamento di prove teoriche scritte e orali. Inoltre, lo spazio dedicato in termini di crediti sia al tirocinio curriculare obbligatorio, sia alle attività connesse alla preparazione dell'elaborato di tesi, consentirà l'acquisizione di capacità che integreranno la formazione universitaria con l'esperienza pratica. La verifica dell'acquisizione di tali esperienze avverrà tramite la discussione delle esperienze formative e dei risultati ottenuti nel lavoro di preparazione della tesi di laurea durante l'esame finale di laurea.

6.3 Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato magistrale sarà in grado di raccogliere ed interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura nel proprio settore di studio, al fine di elaborare, valutare e risolvere le problematiche, sia semplici che complesse, che si presentino nelle varie circostanze dell'attività professionale, tendendo anche conto delle implicazioni etiche e sociali legate al proprio operato.

Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio sarà effettuata nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti, attraverso la valutazione della capacità di discutere in gruppo o con i singoli docenti ed in occasione della preparazione, stesura e discussione della tesi di Laurea.

ART. 6 Risultati di apprendimento attesi**6.4 Abilità comunicative (communication skills)**

Il laureato magistrale, grazie alle conoscenze acquisite nel corso, avrà la capacità di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi ad interlocutori specialisti e non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali, con particolare riferimento alla comunicazione efficace in una lingua straniera (di norma l'inglese). Esso saprà comunicare in maniera chiara le Direttive emanate dalle autorità Nazionali ed Europee, ponendosi come una delle interfacce tra le diverse competenze presenti nei rispettivi ambienti di lavoro. Sarà in grado di interagire e comunicare efficacemente, in ambito lavorativo, con figure di diverso livello di specializzazione, non esclusivamente del settore agroalimentare e possiederà attitudini al lavoro di gruppo e padronanza dei comuni strumenti informatici.

Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo nel corso del percorso formativo, sia nell'ambito della preparazione per la discussione orale prevista per il superamento di alcuni esami, sia nella partecipazione a seminari o workshop organizzati anche con la collaborazione di professionisti esterni ed esperti del settore. Sarà favorito l'uso per la didattica di libri di testo e pubblicazioni scientifiche in lingua inglese. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto dei singoli insegnamenti ed, in modo particolare, della prova finale.

6.5 Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato magistrale sarà in grado di conoscere autonomamente le fonti di aggiornamento professionale, comprese quelle reperibili on-line (es. banche dati specialistiche), e di utilizzarle in maniera appropriata, per affrontare l'aggiornamento continuo delle

ART. 6 Risultati di apprendimento attesi

conoscenze scientifiche e delle abilità necessarie alla professione, considerando che si tratta di un settore caratterizzato da grande velocità di cambiamento sia delle problematiche che delle metodologie. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto degli insegnamenti ed, in modo particolare, della prova finale.

ART. 7 Conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al CdLM in Scienze degli alimenti e della Nutrizione occorre essere in possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

Il CdLM è ad accesso programmato. Il numero dei posti è stabilito annualmente dalla Facoltà di Biologia e Farmacia sentito il CCdS e pubblicato nel Manifesto degli Studi, in base alla disponibilità di strutture didattiche (aule, laboratori) utilizzabili per la conduzione delle attività pratiche.

Il Regolamento Didattico del corso di studio determina i requisiti per l'accesso in termini di CFU e SSD di base e caratterizzanti ed i criteri per la verifica della preparazione individuale. Inoltre gli studenti che intendono accedere al corso di laurea magistrale devono essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell' Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Nel caso in cui le verifiche mettano in evidenza carenze rispetto ai requisiti richiesti, il richiedente, prima di perfezionare l'iscrizione al corso, dovrà dare evidenza del superamento di tali carenze, secondo le modalità previste nel Regolamento Didattico.

ART. 8 Caratteristiche della prova finale

La Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della nutrizione si consegue con il superamento della prova finale (esame di Laurea) che consiste nella discussione in sede pubblica di fronte ad una Commissione di docenti, di un elaborato scritto, in italiano o in inglese, redatto dallo studente sotto la guida di un docente della Facoltà di Biologia e Farmacia, inerente un'attività di ricerca sperimentale originale svolta presso una struttura dell'Università degli Studi di Cagliari o di altro Ente pubblico o privato convenzionato (previo parere favorevole del CdS).

La prova finale mira a dimostrare la maturazione del candidato in termini di autonomia operativa, gestione delle strumentazioni, delle metodologie e degli strumenti di valutazione, la sua capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nell'arco del Corso di Studio, nonché le sue capacità comunicative e di trasferimento delle conoscenze.

ART. 9 Sbocchi Professionali

Esperto in scienze degli alimenti e della nutrizione.

9.1 Funzioni

Applicazione ed esecuzione con autonomia tecnico-professionale di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate, innovative e sperimentali, con una solida preparazione dal punto di vista tecnologico sulle metodologie di indagine in ambito biomedico con particolare riguardo al campo degli alimenti e della nutrizione umana.

Curriculum Alimenti

Ricercatore presso enti pubblici e privati: impostazione disegni sperimentali, utilizzo delle principali tecniche analitiche di laboratorio, analisi dati, metodi di campionamento in campo.

Consulente aziende alimentari: collaborazione alle procedure di

ART. 9 Sbocchi Professionali

accreditamento e di sorveglianza per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Attività professionale presso Strutture del Servizio Sanitario Nazionale: attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione e della sicurezza alimentare.

Curriculum Nutrizione

Biologo nutrizionista: determinazione delle diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, etc. in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti; determinazione della dieta ottimale umana in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche.

Attività professionale presso Strutture del Servizio Sanitario Nazionale: attività di informazione ed educazione, rivolta agli operatori istituzionali ed alla popolazione in generale, sui principi dell'alimentazione; collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza, alla conoscenza delle tendenze nutrizionali ed agli effetti sulla composizione corporea della popolazione.

Ricercatore presso enti pubblici e privati: impostazione disegni sperimentali, analisi dati, ricerca sui rapporti tra alimentazione e salute.

9.2 Competenze

Saper applicare le principali tecniche di laboratorio per la valutazione della qualità degli alimenti e saperne interpretare i risultati.

Saper utilizzare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana al fine di valutare e migliorare qualità nutrizionale e sicurezza alimentare.

Saper valutare lo stato nutrizionale e conoscere le problematiche nutrizionali di fasce di popolazione in particolari condizioni

ART. 9 Sbocchi Professionali

fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza.

Saper valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e la biodisponibilità di macro e micronutrienti presenti negli alimenti e negli integratori alimentari.

Capacità di applicare le proprie conoscenze e competenze al controllo di qualità delle filiere di trasformazione e distribuzione degli alimenti per quanto attiene agli aspetti nutrizionali e ai potenziali rischi per la salute.

Capacità di lavorare in gruppo multidisciplinare e buona padronanza del metodo scientifico di indagine e di progetto.

9.3 Sbocco

Per i laureati magistrali della Classe LM-61 è prevista la possibilità di esercitare la libera professione come “Biologo senior” previo superamento dell' esame di stato ed iscrizione all' Albo professionale dei Biologi.

I principali sbocchi occupazionali per i laureati magistrali in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione sono offerti dalle aziende alimentari, dietetiche e farmaceutiche, dalle aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera, dagli Organismi pubblici e privati preposti ai controlli alimentari, dalle istituzioni che si occupano dell'alimentazione in funzione degli effetti sulla salute e sul benessere degli individui.

In riferimento alle attività classificate dall'ISTAT si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito di: attività libero- professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita (2.3.1.1 Biologi ed assimilati). Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di Dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2 Ricercatori e tecnici laureati)

ART. 9 Sbocchi Professionali**Il corso prepara alle**

Classe		Categoria		Unità Professionale	
2.3.1	Specialisti nelle scienze della vita	2.3.1.1	Biologi, botanici, zoologi e professioni assimilate	2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.6.2	Ricercatori e tecnici laureati nell'università	2.6.2.2	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze della vita e della salute	2.6.2.2.1	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche

ART. 10 Quadro delle attività formative

LM-61 R - Scienze della nutrizione umana					
Tipo Attività Formativa: Caratterizzante	CFU		GRUPPI	SSD	
Discipline biologiche e biomediche	12	20		BIO/09	FISIOLOGIA
				BIO/10	BIOCHIMICA

SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Discipline della nutrizione umana	15	33		BIO/14	FARMACOLOGIA
				MED/12	GASTROENTEROLOGIA
				MED/13	ENDOCRINOLOGIA
				MED/42	IGIENE GENERALE E APPLICATA
				MED/49	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	8	26		AGR/15	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
				AGR/16	MICROBIOLOGIA AGRARIA
				CHIM/01	CHIMICA ANALITICA
				CHIM/10	CHIMICA DEGLI ALIMENTI
				IUS/04	DIRITTO COMMERCIALE
Totale Caratterizzante	45	79			

Tipo Attività Formativa: Affine/Integrativa	CFU		GRUPPI	SSD	
Attività formative affini o integrative	12	24			
Totale Affine/Integrativa	12	24			

Tipo Attività Formativa: A scelta dello studente	CFU		GRUPPI	SSD	
A scelta dello studente	8	15			
Totale A scelta dello studente	8	15			

Tipo Attività Formativa: Lingua/Prova Finale	CFU		GRUPPI	SSD	
Per la prova finale	15	22			

Totale Lingua/Prova Finale	15	22
-----------------------------------	-----------	-----------

Tipo Attività Formativa: Altro	CFU		GRUPPI	SSD	
Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6			
Tirocini formativi e di orientamento	8	20			
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	3			
Totale Altro	8	29			

Totale generale crediti	88	169
--------------------------------	-----------	------------

ART. 11 Comunicazioni dell'ateneo al CUN

In relazione alla presenza di un ampio intervallo di CFU nell'ambito delle attività affini, avendo verificato gli obiettivi formativi specifici e del percorso, si è ritenuto opportuno modificare l'intervallo di CFU da 12-34 a 12-24, in quanto tale intervallo appare sufficiente e congruo per fornire agli studenti la necessaria formazione interdisciplinare che caratterizza le tematiche legate all'alimentazione ed alla nutrizione.

ART. 12 Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

Le attività affini e integrative previste nel percorso formativo sono progettate come supporto per le attività caratterizzanti comuni ai due curricula del Corso di Studio e come completamento, approfondimento e/o rinforzo per le attività caratterizzanti specifiche per ciascun curriculum

(nutrizione e alimenti). A questo scopo sono previsti insegnamenti utili a:
fornire le basi legislative per la corretta comprensione degli aspetti normativi relativi al settore degli alimenti comuni, speciali e degli integratori alimentari
conoscere e comprendere i fattori che influenzano i comportamenti e le scelte in ambito alimentare
l'utilizzo delle principali tecniche spettroscopiche per il riconoscimento di frodi e adulterazioni alimentari
valutare il rapporto tra malattie multifattoriali ed alimentazione, con riferimento al ruolo dell' alimentazione sia nell'insorgenza che nella prevenzione
acquisire conoscenze e capacità utili alla misura e interpretazione dello stato nutrizionale.