

# Corso di Laurea Magistrale in BIOLOGIA DELLA SALUTE, DELLE TECNOLOGIE APPLICATE E DELLA NUTRIZIONE



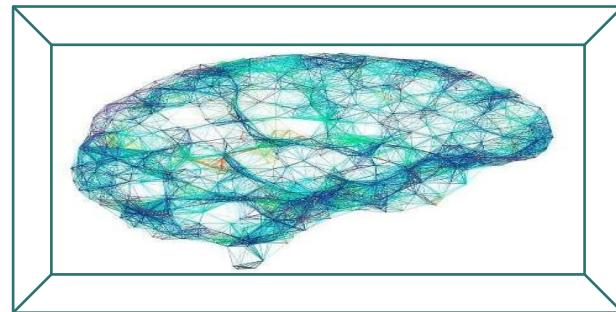
DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE  
BIOLOGICHE, FARMACEUTICHE ED AMBIENTALI

DIRETTORE: PROF. SSA NUNZIACARLA SPANO'  
email: direzione.chibiofaram@unime.it

COORDINATORE: PROF. SSA ANGELA MARINO  
email: clm.biosaltecnut@unime.it

Possono accedere al Corso di Laurea coloro i quali siano in possesso di una laurea universitaria italiana delle classi L-13 (D.M. 270) ed L-12 (D.M. 509) ovvero altro titolo di studio conseguito in Italia o all'estero riconosciuto idoneo.

L'accesso è subordinato alla verifica della preparazione personale dei requisiti curriculare. La verifica sarà effettuata da parte di una Commissione, nominata annualmente dal Consiglio di CdS, mediante un colloquio orale



Il Corso di Laurea Magistrale in Biologia della Salute delle Tecnologie applicate e della Nutrizione ha come obiettivo la formazione di laureati con una preparazione avanzata ed operativa nell'ambito delle scienze biomediche, nei settori delle tecnologie applicate e della nutrizione, coniugate con un'approfondita preparazione scientifica ed operativa nelle discipline che lo caratterizzano.

Il corso è organizzato in tre curricula:

- a) BIOLOGICO-SANITARIO
- b) TECNOLOGIE MOLECOLARI E MICROBIOLOGIA APPLICATA
- c) BIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

I ANNO - COMUNE AI TRE CURRICULA

Disciplina	SSD	CFU
Farmacologia con approfondimenti di neurofarmacologia e tossicologia molecolare	BIOS-11/A	7
Meccanismi biologici cellulari	BIOS-06/A	7
Biochimica avanzata	BIOS-07/A	7
Fisiologia del controllo nervoso ed endocrino	BIOS-06/A	7
Microbiologia molecolare e genomica virale	BIOS-15/A	7
Patologia generale e immunopatologia	MEDS-02/A	7
Tirocinio formativo		4
Laboratorio di ricerca per la preparazione alla Prova Finale		8

## II ANNO Curriculum

### BIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Disciplina	SSD	CFU
Chimica degli alimenti	CHEM-07/B	6
Tecnologie, qualità, sicurezza degli alimenti e normativa	AGRI-07/A	6
Fisiologia della nutrizione	BIOS-06/A	6
Biochimica della nutrizione e del metabolismo	BIOS-07/A	6
Disciplina opzionale tra:		
Nutrimicrobiomica	BIOS-15/A	6
Patologie dei prodotti ittici e qualità	MVET-02/A	6
Chimica biorganica e biotecnologie delle fermentazioni	CHEM-05/A	6
Prodotti dietetici ed alimenti funzionali	CHEM-07/B	6
Materie a scelta		12
Ulteriori conoscenze linguistiche		4
Laboratorio di ricerca per la preparazione alla prova finale		13
Esame finale		1

## II ANNO Curriculum

### TECNOLOGIE MOLECOLARI E MICROBIOLOGIA APPLICATA

Disciplina	SSD	CFU
Ecocitotossicologia e Metabolomica applicata	BIOS-05/A	6
Genetica molecolare	BIOS-14/A	6
Ecologia microbica e biotecnologie per la salute dell'ambiente e dell'uomo	BIOS-05/A	6
Fisiologia vegetale molecolare	BIOS-02/A	6
Disciplina opzionale tra:		
Tecnologie microbiche applicate	BIOS-15/A	6
Genomica applicata e bioinformatica	BIOS-14/A	6
Chimica organica delle biomolecole e nano materiali	CHEM-05/A	6
Epidemiologia molecolare	MEDS-24/B	6
Materie a scelta		12
Ulteriori conoscenze linguistiche		4
Laboratorio di ricerca per la preparazione alla prova finale		13
Esame finale		1

## II ANNO Curriculum

### BIOLOGICO-SANITARIO

Disciplina	SSD	CFU
Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	BIOS-09/A	6
Fisiopatologia cellulare	BIOS-06/A	6
Microbiologia biomedica	MEDS-03/A	6
Tecniche molecolari per lo studio dei microorganismi	BIOS-15/A	6
Disciplina opzionale tra:		
Chimica bioinorganica	CHEM-03/A	6
Cellule staminali e differenziamento	BIOS-04/A	6
Farmaoncologia	BIOS-11/A	6
Molecole bioattive di origine vegetale	BIOS-01/D	6
Materie a scelta		12
Ulteriori conoscenze linguistiche		4
Laboratorio di ricerca per la preparazione alla prova finale		13
Esame finale		1