



**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**  
**MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2020/21**  
**LAUREA MAGISTRALE IN**  
**ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA - Classe LM-61**  
**Immatricolati dall'anno accademico 2017/18**

### **GENERALITA'**

<b>Classe di laurea di appartenenza:</b>	LM-61 SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
<b>Titolo rilasciato:</b>	Dottore Magistrale
<b>Durata del corso di studi:</b>	2 anni
<b>Crediti richiesti per l'accesso:</b>	180
<b>Cfu da acquisire totali:</b>	120
<b>Annualità attivate:</b>	1°, 2°
<b>Modalità accesso:</b>	Programmato
<b>Codice corso di studi:</b>	K05

### **RIFERIMENTI**

#### **Presidente Collegio Didattico**

Prof. Alberto Battezzati

#### **Docenti tutor**

Tutor per i piani di studio:

A-CH Ernestina Casiraghi

CI-D Alessandra Marti

E-L Antonella Pagliarini

M-Q Sabrina Dallavalle

R-Z Stefania Iametti

#### **Sito web del corso di laurea**

<https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/>

#### **Presidenza del corso di laurea**

Tel. 0250319184 Email: presidenza-anu@unimi.it

#### **Segreteria didattica di Scienze agrarie e alimentari**

via Celoria 2 - Milano Città Studi Apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12 Email: didattica.agraria@unimi.it

#### **Segreteria Studenti**

via Celoria 18 - Milano Città Studi Tel. 0250325032 <https://www.unimi.it/it/node/360> <https://www.unimi.it/it/node/359>

#### **Tutor per i piani di studio**

L'abbinamento tra l'iniziale del cognome degli studenti e il docente tutor è consultabile nel Manifesto degli studi:

[https://apps.unimi.it/files/manifesti/ita\\_manifesto\\_K05of3\\_2021.pdf](https://apps.unimi.it/files/manifesti/ita_manifesto_K05of3_2021.pdf)

### **CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI**

#### **Obiettivi formativi generali e specifici**

Il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana si pone l'obiettivo generale di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali adeguate a svolgere attività finalizzate ad una corretta applicazione dell'alimentazione, nel quadro delle normative vigenti, attraverso cui promuovere un migliore stato di nutrizione. Il corso di laurea presenta una visione olistica e sistemica della qualità dell'alimentazione in una formazione che è basata su una approfondita conoscenza degli alimenti, del consumatore e delle sue problematiche nutrizionali. Si propone specificamente di fornire agli studenti conoscenze degli elementi costitutivi della qualità dell'alimentazione e la capacità di collegarli e integrarli in un profilo di requisiti appropriato a soddisfare le esigenze della popolazione generale, di specifici gruppi di popolazione e di singoli individui rispettando allo stesso tempo esigenze e vincoli del sistema produttivo.

#### **Risultati di apprendimento attesi**

I laureati in Alimentazione e Nutrizione Umana dovranno acquisire conoscenze e capacità di comprensione e di interpretazione in riferimento a:

- proprietà degli alimenti e dei loro componenti, modificazioni degli alimenti in funzione dei processi tecnologici e studio dei fattori che regolano la biodisponibilità;

- processi tecnologici per la preparazione di alimenti, di integratori alimentari e di alimenti destinati a specifiche fasce di consumatori;
- problemi della sicurezza e della qualità in relazione ai contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti;
- principi di biochimica, fisiologia e fisiopatologia umana connessi alla nutrizione, con particolare riferimento alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- influenza degli alimenti e del microbiota umano sulla promozione della salute e sulla prevenzione delle malattie;
- metodologie per la valutazione del dispendio energetico, dell'apporto in nutrienti e dei parametri funzionali;
- alimentazione delle collettività;
- dinamiche del mercato dei prodotti alimentari e relativi effetti sui consumi e sul comportamento del consumatore;
- legislazione alimentare e politiche per l'alimentazione, l'informazione nutrizionale e la salute pubblica;
- principi di statistica, biometria ed epidemiologia. e competenze circa:
- definizione della qualità nutrizionale dei singoli alimenti e progettazione di prodotti innovativi;
- analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare;
- valutazione del ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute;
- valutazione dell'influenza del microbiota umano sul benessere e sulla prevenzione delle malattie
- valutazione degli indicatori dello stato di nutrizione;
- adozione di strategie basate sull'alimentazione per promuovere la salute e prevenire l'insorgenza delle malattie;
- metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione;
- applicazione di sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari e sistemi di ristorazione;
- valutazione delle politiche nutrizionali e realizzazione di programmi per l'educazione alimentare e l'informazione del consumatore;
- utilizzo del metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite nella soluzione dei problemi in molteplici contesti della nutrizione umana.

I laureati magistrali acquisiranno inoltre:

- la capacità di esprimere giudizi basandosi sulle conoscenze acquisite nella nutrizione umana, tenendo conto delle implicazioni etiche e sociali, e la capacità di valutare e interpretare i dati provenienti dalle applicazioni pratiche delle conoscenze acquisite;
- l'abilità nella comunicazione e nel relazionarsi agli altri trasferendo idee, problemi e soluzioni; la capacità di elaborazione e presentazione di dati nonché di trasmissione e divulgazione dell'informazione su temi di alimentazione e nutrizione umana;
- la capacità di approfondire e aggiornare in modo autonomo e auto-determinato le conoscenze acquisite attraverso la consultazione di materiale bibliografico, banche dati e strumenti conoscitivi di base.

### **Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

La figura professionale di nutrizionista formata da questo corso di laurea opera a tutti i livelli del sistema alimentare (dalla formulazione di alimenti alla loro distribuzione, dalla ristorazione allo sviluppo di sani stili di alimentazione) e contribuisce alla promozione della salute umana mediante un approccio distinto e integrato a quello medico.

Nelle aziende alimentari e farmaceutiche i laureati in Alimentazione e Nutrizione Umana svolgono ruoli di responsabilità, per quanto riguarda lo sviluppo e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali), la gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo, la valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale, nonché la gestione dei vari aspetti della comunicazione. Inoltre stabiliscono, tenendo conto delle normative comunitarie, le informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims), indirizzano la ricerca e documentano gli effetti salutistici degli alimenti (health claims).

Nelle aziende di distribuzione e di ristorazione, sia private che istituzionali, svolgono attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione, implementando sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato. Nelle istituzioni che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute umana svolgono ruoli di responsabilità, coordinamento, consulenza e ricerca. Possiedono inoltre le competenze per verificare la corretta assunzione di alimenti per raggiungere i livelli ottimali di nutrienti per il mantenimento dello stato di salute a livello di gruppi e di singoli individui, e per progettare e condurre attività di educazione alimentare, formazione, divulgazione e pubblicitaria.

Secondo la Classificazione delle Professioni proposte dall'ISTAT (2001) gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3) e della formazione, della ricerca ed assimilati (codice ISTAT 2.6) 3.4.2.

A titolo d'esempio, rientrano nelle competenze del laureato:

- a) lo sviluppo, la formulazione e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali),
- b) la gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims) e più in generale dei vari aspetti della comunicazione,
- c) la ricerca e la documentazione degli effetti salutistici degli alimenti (health claims),
- d) la valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale e la gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo,
- e) la proposta e verifica di protocolli per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute,

- f) l'impostazione e la gestione di programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi,
- g) la collaborazione a indagini sui consumi alimentari e a programmi di sorveglianza nutrizionale;
- h) le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare,
- i) la ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione umana,
- l) la formazione degli operatori dell'area agro-alimentare nel settore della qualità e sicurezza,
- m) l'insegnamento nelle scuole delle materie tecnico-scientifiche concernenti l'area alimentare e nutrizionale.

### Conoscenze per l'accesso

- Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di studio occorre essere in possesso di un'adeguata preparazione di base. In particolare si richiede il possesso di un titolo di laurea conseguito, entro il 31 dicembre 2020, nelle classi L-26, L-2, L-13, L-29, e nelle classi di laurea nelle professioni sanitarie SNT3 (limitatamente a Dietista) e SNT4 (limitatamente a Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro) e nelle classi di laurea dei previgenti ordinamenti 20, 1, 12 e 24 e la classe 3 delle lauree delle professioni sanitarie. Oltre ad una laurea nelle classi elencate, per l'ammissione sono richiesti come ulteriori requisiti curriculari almeno 50 CFU nei settori scientifico disciplinari riguardanti le discipline di biologia, biochimica, nutrizione, igiene, tecnologie alimentari e microbiologia: settori BIO/01, 03, 09, 10, 12, 13, 16, CHIM/06, CHIM/10, AGR/15, AGR/16, MED/07, MED/42, MED/49 e affini.

I candidati devono, infine, possedere la conoscenza della lingua inglese ad un livello equivalente a B1.

È requisito di ingresso una conoscenza della lingua inglese pari o superiore al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).

Il livello B1 è verificato dal Centro Linguistico d'Ateneo SLAM durante la fase di ammissione nei seguenti modi:

- certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni, di livello B1 o B2 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: <https://www.unimi.it/it/studiare/competenze-linguistiche/placement-test-test-di-ingresso-e-corsi-di-inglese>). La certificazione deve essere caricata durante la procedura di ammissione;
- livello di inglese conseguito durante un corso di laurea triennale dell'Università degli Studi di Milano attraverso il percorso SLAM (e/o un test informatizzato). Sono ritenuti validi gli accertamenti conseguiti entro quattro anni dalla data di verbalizzazione. La verifica avviene d'ufficio senza alcuna necessità di allegare attestati;
- test di ingresso, erogato da SLAM, che si svolgerà in via Colombo 46 nei giorni 8 settembre e 4 novembre. In ciascuna data sono previsti due turni: alle ore 14:00 e alle ore 15:30. Tutti coloro che non inviano una certificazione valida né risultino con livello valido sono convocati al test tramite la procedura di ammissione.

In caso di non superamento del test di ingresso, il candidato non è ammesso al corso di laurea magistrale e non può accedere ad ulteriori test.

- Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale

Il corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264.

Il Collegio Didattico nominerà una commissione di ammissione costituita da almeno tre docenti del corso di laurea che condurrà le procedure di ammissione.

L'accesso al corso è regolamentato da un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, quindi il possesso di conoscenze e competenze adatte a seguire il percorso di studio. L'adeguatezza della preparazione verrà valutata sulla base delle conoscenze e competenze in 4 aree: 1) biochimica, biologia e fisiologia umana; 2) proprietà dei nutrienti e basi di nutrizione ed alimentazione; 3) principi della conservazione e trasformazione degli alimenti; 4) principali aspetti microbiologici legati alla qualità e sicurezza della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Dovranno sostenere il test tutti gli studenti, sia già in possesso di laurea che laureandi, che avranno fatto domanda di ammissione entro i termini stabiliti.

Il test ha valenza selettiva e, pertanto, potranno immatricolarsi al Corso di Laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana soltanto gli studenti che a) avranno ottenuto un punteggio superiore alla soglia determinata dalla Commissione di Ammissione, b) si saranno utilmente collocati nella graduatoria di merito ottenuta sulla base punteggio individuale nel test e che verrà pubblicata nei giorni successivi, e c) avranno soddisfatto tutti i requisiti di accesso (laurea, 50 CFU pertinenti e livello B1 in inglese) entro il 31 dicembre 2020.

Nel caso in cui superino il test di ammissione un numero di studenti inferiore a 150, è previsto un secondo test di ammissione le cui modalità di erogazione saranno stabilite nel bando di accesso alla laurea. In ogni caso tutti i requisiti di accesso (laurea, 50 CFU pertinenti e livello B1 in inglese) devono essere soddisfatti entro il 31 Dicembre 2020.

Per facilitare l'accesso al corso di laurea magistrale viene erogato un Corso singolo specificatamente rivolto agli studenti che intendono immatricolarsi, per permettere il recupero o l'approfondimento delle conoscenze e competenze necessarie alla ammissione al corso di studi (vedi sito <https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/> per ulteriori informazioni).

La data di effettuazione dei test e ulteriori dettagli relativi ad orario, luogo e modalità di esecuzione dei test e ai requisiti di accesso saranno resi disponibili sul bando pubblicato sul sito <https://www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/alimentazione-e-nutrizione-umana>.

Il test di ammissione, nella data ufficialmente prevista nel bando, deve essere comunque superato per potersi collocare in graduatoria.

Tutti gli studenti, anche coloro che si trasferiscono da altri Atenei o che hanno sostenuto, come corso singolo, uno o più

esami del percorso magistrale, devono sostenere il test e trovarsi in posizione utile in graduatoria per potersi immatricolare al corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana.

Per ulteriori informazioni riguardanti l'ammissione, incluso le indicazioni per la preparazione alla prova scritta, è necessario consultare il sito <https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/>.

Gli studenti non comunitari verranno selezionati sulla base dei titoli e di un colloquio anche per via telematica, secondo le modalità che verranno riportate sul bando di ammissione.

### **Struttura del corso**

Il corso di laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana è erogato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente in collaborazione con Dipartimenti che fanno riferimento alla Facoltà di Medicina e Chirurgia e con il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali.

Il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU). Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale.

- Articolazione insegnamenti

La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati di durata inferiore all'anno, convenzionalmente chiamati "semestri" e pari a non meno di 12 settimane ciascuno.

Sono previste lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio e in aula. Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti due moduli distinti.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

### **Tutorato**

Il corso di laurea mette a disposizione un servizio di tutorato che ha lo scopo di orientare e assistere individualmente gli studenti lungo il corso degli studi per tutte le esigenze connesse all'attività didattica (sia di orientamento che di tipo organizzativo e culturale) e per la compilazione del Piano di Studio. I tutori appartengono al corpo docente del corso di laurea e l'assegnazione del tutore avviene sulla base della lettera iniziale del cognome dello studente.

### **Prove di lingua / Informatica**

- Lingua straniera

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B2.

Tale livello può essere attestato nei seguenti modi:

- tramite l'invio di una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni antecedenti la data di presentazione della stessa, di livello B2 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: <https://www.unimi.it/it/studiare/competenze-linguistiche/placement-test-test-di-ingresso-e-corsi-di-inglese>). La certificazione deve essere caricata al momento dell'immatricolazione;

- tramite Placement Test, erogato da SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre a gennaio. In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati da SLAM.

Il Placement Test è obbligatorio per tutti gli studenti che non sono in possesso di una certificazione valida.

Coloro che non sosterranno il Placement Test entro gennaio oppure non supereranno il test finale del corso entro 6 tentativi, dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

### **Obbligo di frequenza**

Fortemente consigliata

### **Caratteristiche della prova finale**

La tesi di laurea magistrale può essere svolta presso una struttura dell'Università degli Studi di Milano o di altro Ente pubblico o privato e consiste in una attività scientifica originale, attinente ai temi dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, effettuata sotto la guida di un docente relatore e di un secondo docente o esperto esterno, con la funzione di correlatore. L'attività sperimentale viene documentata mediante un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni che da essi ha potuto trarre. La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. La commissione assegna un punteggio valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore.

## **ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO**

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale degli studenti, offrendo loro periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio percorso formativo in un contesto nuovo e stimolante.

Gli accordi stipulati dall'Ateneo con oltre 300 università di 30 diversi Paesi nell'ambito del programma europeo Erasmus+ permettono agli studenti regolarmente iscritti di svolgere parte del proprio percorso di studi presso una delle università partner o seguire percorsi di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca e altre organizzazioni.

Analoghe opportunità di mobilità internazionale vengono garantite inoltre anche per destinazioni extra-europee, grazie ai rapporti di collaborazione stabiliti dall'Ateneo con diverse prestigiose istituzioni.

### **Cosa offre il corso di studi**

Le possibilità di studio nel quadro del Programma ERASMUS+, le modalità di partecipazione e i criteri di selezione degli studenti sono descritti in un bando specifico di Area Alimentare, che prevede la mobilità verso 40 università partner ampiamente distribuite in Europa e selezionate sulla base della loro affinità didattica con il corso di studi.

Le attività che possono essere sviluppate all'estero riguardano prevalentemente la preparazione della tesi sperimentale di laurea ed includono la valutazione dello stato di nutrizione e il rilevamento del comportamento alimentare, la nutrizione applicata a vari target della popolazione, la caratterizzazione dei prodotti alimentari dal punto di vista nutrizionale e lo studio del loro effetto in vitro e in vivo, i meccanismi d'azione dei composti della dieta, il ruolo della dieta sul microbiota, le tecnologie di produzione e la microbiologia degli alimenti.

La definizione del programma di studio (learning agreement) avviene in collaborazione con il responsabile Erasmus del corso di studi, sia per quanto riguarda la scelta degli esami che per l'organizzazione del tirocinio presso l'università partner. Prima della compilazione del learning agreement, lo studente deve ottenere l'approvazione formale degli esami da svolgere presso l'università ospitante da parte di docenti titolari di insegnamenti equivalenti o affini presso l'Università degli Studi di Milano. Per lo svolgimento all'estero di un'attività sperimentale, che può costituire una parte o la totalità dell'attività di tirocinio, viene richiesta una lettera di consenso da parte di un docente dell'università partner e l'approvazione formale degli obiettivi, del programma e del periodo di svolgimento del tirocinio da parte di un docente del corso di studi che funge da relatore.

Al termine del periodo di studio all'estero, lo studente consegna la certificazione delle attività svolte (transcript of records) rilasciata dall'università ospitante e ottiene, con delibera del Collegio Didattico, il riconoscimento dei crediti e dei relativi voti.

Il corso di studio partecipa attivamente al Programma Erasmus+ Placement che prevede la mobilità degli studenti finalizzata allo svolgimento della tesi di laurea in strutture altamente qualificate (università, centri di ricerca sia pubblici che privati) e selezionate anche sulla base del percorso formativo dello studente.

### **Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus**

Ai programmi di mobilità per studio – che durano dai 3 ai 12 mesi - gli studenti dell'Università Statale regolarmente iscritti possono partecipare solo con una procedura di selezione pubblica finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

- la proposta di programma di studio all'estero del candidato
- la sua conoscenza della lingua straniera richiesta
- le motivazioni alla base della candidatura

#### **Bando e incontri informativi**

La selezione pubblica ha inizio in genere verso febbraio di ogni anno con la pubblicazione di un bando che indica: le destinazioni, con la rispettiva durata della mobilità, i requisiti richiesti e i termini per la presentazione della domanda online.

Ogni anno, prima della scadenza del bando, l'Ateneo organizza incontri informativi per illustrare agli studenti opportunità e regole di partecipazione.

#### **Borsa di studio Erasmus +**

Per i soggiorni all'estero che rientrano nel programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori della selezione una borsa di studio a sostegno delle spese di mobilità, che viene integrata da un contributo dell'Ateneo per gli studenti in condizioni economiche svantaggiate.

#### **Corsi di lingua**

Gli studenti che superano le selezioni per i programmi di mobilità possono avvalersi dei corsi intensivi di lingue straniere proposti ogni anno dall'Ateneo.

Maggiori informazioni alla pagina <https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-all'estero/partire-con-erasmus>.

#### **Per assistenza:**

Ufficio Mobilità internazionale

Via Santa Sofia 9 (secondo piano)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

[mobility.out@unimi.it](mailto:mobility.out@unimi.it)

Orario sportello: Lunedì-venerdì ore 9 - 12

## **MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO**

### **Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione**

Le modalità organizzative per l'immatricolazione alla laurea magistrale saranno disponibili sul sito <https://www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/alimentazione-e-nutrizione-umana>, sulla base di quanto deliberato dal Senato

Accademico.

Per ulteriori informazioni riguardanti l'ammissione consultare il sito <https://alimentazione-nutrizione.cdl.unimi.it/>.

### Link utili per immatricolazione

<https://www.unimi.it/it/studiare/immatricolarsi-e-isciversi>

### N° posti assegnati

150

## MODALITA' DI ACCESSO: 2° ANNO LIBERO

### 1° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore	Form.Didatt.
	Accertamento di lingua inglese - livello B2 (3 CFU)		3	ND	Valutazione della lingua
1 semestre	Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche		9	BIO/10	68 ore Lezioni, 8 ore Esercitazioni
1 semestre	Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano		8	AGR/16	64 ore Lezioni
1 semestre	Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti		6	CHIM/08	36 ore Lezioni, 24 ore Laboratori
1 semestre	Tecnologia e qualità degli alimenti		8	AGR/15	64 ore Lezioni
2 semestre	Economia e psicologia dei consumi alimentari (tot. cfu:11)	Economia e politica alimentare	6	AGR/01	48 ore Lezioni
		Psicologia delle scelte alimentari	5	M-PSI/01	40 ore Lezioni
2 semestre	Fisiologia umana		6	BIO/09	48 ore Lezioni
2 semestre	Nutrizione applicata		6	MED/49	44 ore Lezioni, 8 ore Laboratori
		Totale CFU obbligatori	57		

### 2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore	Form.Didatt.
annuale	Malattie correlate all'alimentazione (tot. cfu:11)	Fisiopatologia (1 semestre)	6	MED/04	48 ore Lezioni
		Sistematica e prevenzione (2 semestre)	5	MED/13	32 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
	Prova finale		22	NA	
1 semestre	Alimentazione e promozione della salute		6	MED/49	36 ore Lezioni, 24 ore Esercitazioni
1 semestre	Epidemiologia nutrizionale e statistica medica		6	MED/01	40 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
1 semestre	Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica e dietoterapia (tot. cfu:10)	Valutazione dello stato di nutrizione	5	BIO/09	32 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
		Principi di dietetica e dietoterapia	5	BIO/09	32 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
		Totale CFU obbligatori	55		

### Altre attività a scelta

Lo studente potrà acquisire gli 8 CFU a scelta autonoma scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Milano, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Collegio Didattico del corso di laurea. Il Collegio Didattico propone i sotto elencati corsi opzionali; tali corsi potranno essere previsti tutti gli anni o ad anni alterni:

**Alimentazione in età pediatrica 4 cfu; ssd MED/38; 2° semestre;**

**Molecular bases of taste 4 cfu; ssd CHIM/06; 1° semestre;**

**Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazione 4 cfu; ssd AGR/16; 2° semestre;**

**Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore 4 cfu; ssd AGR/15; 2° semestre;**

**Nutraceutici e farmaci nella prevenzione cardiovascolare 4 cfu; ssd BIO/14; 1° semestre;**

**Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.**