



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2022/23
LAUREA MAGISTRALE IN
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA - Classe LM-61
Immatricolati dall'anno accademico 2017/18

GENERALITA'

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

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico

Prof. Alberto Battezzati

Docenti tutor

Tutor per i piani di studio:

lettera iniziale cognome studenti A-B: Prof.ssa Ernestina Casiraghi

lettera iniziale cognome studenti C-D: Prof.ssa Alessandra Marti

lettera iniziale cognome studenti E-F: Prof.ssa Antonella Pagliarini

lettera iniziale cognome studenti G-M: Prof. Cristian Del Bo'

lettera iniziale cognome studenti N-R: Prof.ssa Sabrina Dallavalle

lettera iniziale cognome studenti S-Z: Prof.ssa 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 della Facoltà di Scienze agrarie e alimentari (Settore SE.FA. Area Scientifico Tecnologica)

via Celoria 2 - Milano Città Studi Tel. 0250316511-0250316512 Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 10.30 alle 12.30; martedì e giovedì dalle 14 alle 16. <https://informastudenti.unimi.it/saw/ess?AUTH=SAML>

Segreteria Studenti

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

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 proposta dall'ISTAT (2011) gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della vita e della salute e della formazione e della ricerca.

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 2022, nelle classi L-26, L-2, L-13, L-29, e nelle classi di laurea nelle professioni sanitarie L-SNT3 (limitatamente a Dietista) e L-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 le classi SNT/3 e SNT/4 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.

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 superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: <https://www.unimi.it/it/node/39267/>). La certificazione deve essere caricata durante la procedura di ammissione;
- livello di inglese conseguito durante un corso di laurea triennale attraverso il percorso SLAM. Sono ritenuti validi gli accertamenti conseguiti da meno di quattro anni. La verifica avviene d'ufficio senza alcuna necessità di allegare attestati;
- test di ingresso, erogato da SLAM, che si svolgerà <https://www.unimi.it/it/node/39267/>

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 sostenimento o non superamento del test di ingresso, il candidato ha tempo fino al 31 dicembre 2022 per conseguire e inviare a SLAM una certificazione tra quelle riconosciute.

In caso di non soddisfazione del requisito entro il 31 dicembre, lo studente 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 a numero programmato al fine di garantire la qualità dell'offerta didattica in relazione alle risorse disponibili.

Per l'iscrizione al primo anno sono disponibili 150 posti, più 10 posti per gli studenti extracomunitari residenti all'estero.

L'accesso al corso di laurea 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.

Dovranno sostenere il test tutti coloro che intendono iscriversi al corso di laurea, compresi gli studenti che si trasferiscono da altri Atenei o che hanno sostenuto, come "corso singolo", uno o più esami del corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana, e coloro che sono già laureati.

Il Collegio Didattico delibererà in merito all'eventuale convalida degli esami sostenuti nella carriera pregressa e all'anno di corso a cui lo studente sarà ammesso.

Il test valuterà conoscenze e competenze nelle seguenti 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.

Il test ha valenza selettiva e, pertanto, potranno immatricolarsi al corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana soltanto gli studenti che:

- a) otterranno un punteggio superiore alla soglia determinata dalla Commissione;
- b) si collocheranno utilmente nella graduatoria di merito ottenuta sulla base del punteggio individuale nel test;
- c) avranno soddisfatto tutti i requisiti di accesso (laurea, 50 CFU acquisiti in settori scientifico disciplinari pertinenti e livello B1 in inglese) entro il 31 dicembre 2022.

Per il test di ammissione sono previste due distinte sessioni:

PRIMA SESSIONE - Test luglio 2022, riservata ai candidati già laureati e in possesso dei requisiti curriculari o che prevedono di ottenere i requisiti entro il 30 luglio.

SECONDA SESSIONE - Test settembre 2022, riservata ai laureandi e ai candidati non ancora in possesso dei requisiti curriculari, che dovranno essere conseguiti non oltre il 31/12/2022.

Sono ammessi alla sessione di settembre anche i candidati laureati che non hanno superato, si sono ritirati o non hanno sostenuto il test di ammissione a luglio.

Per le modalità di iscrizione e ulteriori dettagli relativi a date, orari, luogo e modalità di svolgimento si rimanda al bando pubblicato alla pagina <https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/it/isciversi>

Per gli studenti non comunitari residenti all'estero, con titolo di studio estero, la valutazione delle candidature, volta alla verifica della preparazione personale, potrà essere effettuata sulla base dei titoli posseduti e potrà essere integrata da apposito colloquio da svolgersi in forma telematica. Ulteriori informazioni verranno riportate sul bando di ammissione.

Il Collegio Didattico nominerà una Commissione costituita da almeno tre docenti del corso di laurea che condurrà le

procedure di ammissione.

Per facilitare l'accesso al corso di laurea e permettere il recupero o l'approfondimento delle conoscenze e competenze necessarie all'ammissione, ogni anno viene erogato il corso "Basi di scienze nutrizionali e alimentari" (12 CFU), specificatamente rivolto agli studenti che intendono immatricolarsi.

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.

Modalità della didattica e articolazione della stessa

- lezioni frontali
- esercitazioni in aula
- esercitazioni in aula informatica
- laboratori
- attività di campo

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.

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.

Articolazione degli insegnamenti

Gli insegnamenti possono essere di durata annuale o semestrale.

Gli insegnamenti possono essere erogati in lingua italiana o in lingua inglese.

Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti due moduli distinti.

Presentazione del piano di studi

Lo studente deve definire il proprio Piano di Studio con l'indicazione degli insegnamenti (o attività) a libera scelta che concorrono all'ottenimento degli 8 CFU previsti. Per la scelta delle attività da inserire nel Piano di Studio gli studenti sono invitati ad avvalersi del supporto del tutor a loro assegnato. La presentazione del Piano di Studio, compilato di norma on line tramite SIFA, deve avvenire al primo anno di corso, entro il termine indicato dalle segreterie, con facoltà di essere modificato nel successivo anno di corso. Lo studente è tenuto a presentare il Piano di Studio al proprio tutor il quale a sua volta lo sottoporrà al giudizio del Collegio Didattico che valuterà la congruenza delle attività scelte con il percorso formativo.

Le modalità ed i termini di presentazione dei piani saranno resi noti alla pagina <https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/it/studiare/presentazione-piano-di-studio>

Calendario attività didattiche

Le attività didattiche si svolgono in 2 semestri.

PRIMO SEMESTRE

26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023

(per tutti gli studenti, salvo le eccezioni indicate sotto)

3 ottobre 2022 – 20 gennaio 2023

(per gli studenti del primo anno di Alimentazione e Nutrizione Umana)

2 novembre 2022 – 20 gennaio 2023

(per gli studenti del terzo anno di Viticoltura ed Enologia)

26 settembre 2022 – 27 gennaio 2023

(per gli studenti del terzo anno di Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano)

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 14-18 novembre 2022 (ad eccezione delle attività didattiche del terzo anno del corso di laurea in Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano e del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia)

Sospensione per le sedute di laurea triennale: 17 ottobre 2022 e 14 dicembre 2022 (ad eccezione delle attività didattiche del corso di laurea in Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano)

SECONDO SEMESTRE

27 febbraio 2023 – 16 giugno 2023

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 2-5 maggio 2023

Sospensione per le sedute di laurea triennale: 4 aprile 2023 (ad eccezione delle attività didattiche del corso di laurea in Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano)

Orario lezioni

L'orario delle lezioni sarà pubblicato sul sito web <https://www.unimi.it/it/node/128/>

Esami

Sessioni d'esame

Per l'anno accademico 2022/2023, gli appelli d'esame saranno distribuiti nei seguenti periodi:

- dal 23 gennaio 2023 al 24 febbraio 2023
- dal 19 giugno 2023 al 28 luglio 2023
- dal 1° al 22 settembre 2023

Il calendario degli appelli è disponibile alla pagina <https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/it/studiare/appelli-esame>

L'iscrizione agli esami è obbligatoria e si effettua tramite i Servizi on-line <https://www.unimi.it/it/studiare/servizi-gli-studenti/servizi-tecnologici-e-online/servizi-online-ex-sifa> oppure dalla sezione "Esami e valutazione della didattica" di UNIMIA.

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:

- certificazione linguistica di livello B2 o superiore, già inviata tramite la procedura di ammissione;
- livello B2 o superiore raggiunto durante il test di ingresso;
- Placement Test, erogato da SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre a gennaio, risultante B2 o superiore.

Tutti gli studenti che non risulteranno con livello B2 o superiore dovranno frequentare un corso di inglese di livello B2, erogato dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM esclusivamente nel II semestre del I anno.

Coloro che non frequenteranno il corso o non supereranno il test di fine corso entro 6 tentativi dovranno conseguire una certificazione linguistica a pagamento entro la laurea.

Obbligo di frequenza

La frequenza delle attività formative è 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 dei 27 Paesi dell'Unione nell'ambito del programma 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 numerose 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 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

Gli studenti dell'Università degli Studi di Milano partecipano ai programmi di mobilità Erasmus per studio e tirocinio tramite una procedura pubblica di selezione finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

- la carriera accademica
- la proposta di programma di studio/tirocinio all'estero del candidato
- la conoscenza della lingua straniera di lavoro
- le motivazioni alla base della candidatura

Bando e incontri informativi

La selezione pubblica annuale per l'Erasmus studio si svolge in genere a febbraio e prevede la pubblicazione di un bando che specifica sedi, numero di posti e requisiti specifici richiesti.

Per quanto riguarda l'Erasmus Traineeship, vengono generalmente pubblicati due bandi all'anno che prevedono rispettivamente la possibilità di reperire autonomamente una sede di tirocinio o di presentare domanda per una sede definita tramite accordo inter-istituzionale.

L'Ateneo organizza incontri informativi generali e/o declinati per area disciplinare per illustrare le opportunità di mobilità internazionale e le modalità 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 mobilità a supporto delle spese sostenute, che può essere 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 dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM.

<https://www.unimi.it/it/node/8/>

Maggiori informazioni alla pagina: <https://www.unimi.it/it/node/274/>

Per assistenza:

Ufficio Mobilità internazionale

Via Santa Sofia 9 (secondo piano)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

Contatti InformaStudenti; mobility.out@unimi.it

Orario sportello: prenotazioni da InformaStudenti

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO**Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione**

Le modalità organizzative per l'immatricolazione alla laurea magistrale saranno disponibili alla pagina <https://alimentazione.nutrizione.cdl.unimi.it/isciversi>, sulla base di quanto deliberato dal Senato Accademico.

Link utili per immatricolazione

<https://www.unimi.it/node/183/>

N° posti riservati a studenti extracomunitari non soggiornanti in Italia

10

N° posti assegnati

150

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
<i>annuale</i>	Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche		9	BIO/10	68 ore Lezioni, 8 ore Laboratori
<i>1 semestre</i>	Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano		8	AGR/16	64 ore Lezioni
<i>1 semestre</i>	Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti		6	CHIM/08	36 ore Lezioni, 24 ore Laboratori
<i>1 semestre</i>	Tecnologia e qualità degli alimenti		8	AGR/15	64 ore Lezioni
<i>2 semestre</i>	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
<i>2 semestre</i>	Fisiologia umana		6	BIO/09	48 ore Lezioni
<i>2 semestre</i>	Nutrizione applicata		6	MED/49	44 ore Lezioni, 8 ore Esercitazioni in aula informatica
Totale CFU obbligatori			57		
2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie					
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore	Form.Didatt.
<i>annuale</i>	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
<i>1 semestre</i>	Alimentazione e promozione della salute		6	MED/49	36 ore Lezioni, 24 ore Esercitazioni
<i>1 semestre</i>	Epidemiologia nutrizionale e statistica medica		6	MED/01	40 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
<i>1 semestre</i>	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			33		
Altre attività a scelta					
<p>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, nella tabella sottostante, alcuni insegnamenti a scelta autonoma. 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.</p>					
<i>1 semestre</i>	Molecular bases of taste		4	CHIM/06	32 ore Lezioni
<i>1 semestre</i>	Nutraceutici e farmaci nella prevenzione cardiovascolare		4	BIO/14	24 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
<i>2 semestre</i>	Alimentazione in età pediatrica		4	MED/38	32 ore Lezioni
<i>2 semestre</i>	Preferenze alimentari e scelte dei consumatori (Consumer science)		4	AGR/15	30 ore Lezioni, 4 ore Esercitazioni
<i>2 semestre</i>	Probiotic science and applications		4	AGR/16	32 ore Lezioni
Attività conclusive					
	Prova finale		22	NA	
Totale CFU obbligatori			22		