UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2026/27
LAUREA MAGISTRALE IN
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (Classe LM-61 R)
Immatricolati nell'anno accademico 2025/26

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	LM-61 R 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:	2°
Modalità accesso:	
Codice corso di studi:	KBC

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico

Prof.ssa Patrizia Riso

Docenti tutor

Tutor per i piani di studio:
lettera iniziale cognome studenti A-G: Prof. Andrea Foppiani/Prof.ssa Alessandra Marti
lettera iniziale cognome studenti H-P: Prof.ssa Stefania Iametti
lettera iniziale cognome studenti Q-Z: Prof. Giorgio Gargari/Prof. Cristian Del Bo'

Tutor per la mobilità internazionale e l'Erasmus:
Prof.ssa Alessandra Marti

Sito web del corso di laurea

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

Presidenza del corso di laurea

Tel. 0250316726 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 Orario di apertura al pubblico: lunedì dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16
Contatto: 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 propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di numerose attività finalizzate alla corretta gestione e applicazione dell'alimentazione e della nutrizione nel rispetto delle relative normative. 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 e dell'ambiente alimentare, del consumatore e delle sue problematiche nutrizionali. Si propone specificamente di fornire agli studenti e alle studentesse conoscenze degli elementi costitutivi della qualità, sicurezza e sostenibilità dell'alimentazione e la capacità di collegarli e integrarli in un profilo di requisiti appropriato a soddisfare i bisogni della popolazione generale, di specifici gruppi di popolazione e di singoli individui rispettando allo stesso tempo esigenze e vincoli del sistema alimentare. A tale scopo vengono fornite conoscenze e competenze sulla predisposizione di protocolli dietetici per il singolo individuo e le comunità oltre che sulle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari, dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico. Inoltre i laureati e le laureate in Alimentazione e Nutrizione Umana acquisiscono le conoscenze essenziali delle complesse relazioni tra dieta e stato di salute e i principi della prevenzione attraverso l'alimentazione nonché alcune conoscenze di base della psicologia dei consumi, del counseling nutrizionale e della comunicazione in campo alimentare/nutrizionale.

La formazione ricevuta permetterà ai laureati e alle laureate magistrali di svolgere ruoli di responsabilità nelle aziende

alimentari e farmaceutiche, specialmente per quanto riguarda lo sviluppo e la valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, prodotti nutraceutici), la gestione dell'etichettatura e dell'informazione relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute (health claims) e lo sviluppo dei sistemi di certificazione. I laureati e le laureate potranno, inoltre, trovare
impiego nelle aziende di ristorazione e ristorazione ospedaliera, specialmente per l'implementazione di sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato, negli organismi pubblici e privati preposti ai controlli, nelle istituzioni che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute e sul benessere degli individui, negli enti di ricerca in campo alimentare e nutrizionale e, infine, nelle attività di formazione, educazione, divulgazione e pubblicistica in tema di nutrizione, qualità e sicurezza degli alimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati e le laureate del corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana ricevono gli strumenti per conoscere: le proprietà degli alimenti e dei loro componenti; le modificazioni degli alimenti in funzione dei processi tecnologici e i processi tecnologici per la preparazione di alimenti, di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari; i problemi della sicurezza e della qualità in relazione ai contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti; le modalità di gestione e controllo della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari e dei sistemi di ristorazione; le dinamiche del mercato dei prodotti alimentari e relativi effetti sui consumi e sul comportamento del consumatore.

I laureati e le laureate conoscono inoltre i principi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti degli alimenti, i processi metabolici a carico dei nutrienti e i loro effetti fisiologici e patologici, con attenzione alle problematiche di malnutrizione per eccesso e per difetto; i fabbisogni nutrizionali di differenti gruppi di popolazione, in relazione all'età e allo stato fisiologico; le metodologie per la valutazione del dispendio energetico, dell'apporto in nutrienti e dei parametri funzionali; le strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione; le metodologie per l'educazione alimentare e la comunicazione in campo nutrizionale.

Ulteriori conoscenze riguardano le relazioni esistenti tra assunzione di alimenti e stato di salute, ivi compreso il ruolo del microbiota; i protocolli per una corretta alimentazione, anche in relazione a fisiopatologie; le malattie correlate all'alimentazione e gli strumenti di prevenzione delle stesse. Completano il quadro delle conoscenze i principi di statistica, biometria ed epidemiologia, la legislazione alimentare e le politiche per l'alimentazione.

Ai fini indicati, il curriculum del corso prevede attività teoriche che permettono di acquisire le conoscenze essenziali delle complesse relazioni tra dieta e stato di salute e dei principi della prevenzione attraverso l'alimentazione nonché le conoscenze di base della psicologia dei consumi e del counseling nutrizionale. Comprende inoltre lo studio dei diversi componenti degli alimenti, della loro stabilità e la eventuale tossicità; prevede attività di laboratorio e di pratica sui metodi e tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e dello stato di nutrizione, della composizione corporea e del dispendio energetico, oltre che attività pratiche volte alla predisposizione di protocolli dietetici per il singolo individuo e le comunità e per l'analisi statistica dei dati. Attività teoriche e pratiche sono previste per gli aspetti di comunicazione in campo alimentare e nutrizionale.

Le conoscenze vengono acquisite attraverso lezioni frontali, esercitazioni in aula e in laboratorio, lavori di gruppo (ad esempio su case study). La verifica delle conoscenze acquisite avviene attraverso prove in itinere, relazioni di approfondimento e analisi critica della letteratura, esami scritti o orali o che prevedano entrambe le modalità. Durante le prove d'esame i quesiti prevedono risposte sui contenuti e risoluzione di problemi in modo da valutare la capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite.

Le modalità di verifica dei singoli insegnamenti sono riportate nella scheda descrittiva di ciascun insegnamento, a disposizione della comunità studentesca.

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

Il corso di laurea magistrale insegna a: valutare e definire la qualità nutrizionale dei singoli alimenti e progettare prodotti innovativi; formulare e valorizzare prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale (alimenti funzionali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e a fini medici speciali, integratori nutrizionali); applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari e dei sistemi di ristorazione; analizzare, prevenire e gestire il rischio alimentare, considerare la sostenibilità delle diverse attività associate a produzione e consumo.

Il/la laureato/a è in grado di valutare gli indicatori dello stato di nutrizione; valutare la qualità nutrizionale e sicurezza degli alimenti; valutare il ruolo di specifici alimenti/componenti sulla salute; formulare protocolli dietetici per una corretta alimentazione finalizzata al raggiungimento di un adeguato stato di nutrizione e al mantenimento di un ottimale stato di salute; applicare metodologie di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale a livello di gruppi di popolazione; valutare le politiche nutrizionali e realizzare programmi per l'educazione alimentare e l'informazione del consumatore; contribuire alla promozione di cambiamenti comportamentali negli individui con problematiche nutrizionali; utilizzare il metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite nella soluzione dei problemi nei diversi contesti dell'alimentazione e nutrizione umana.

Concorrono a raggiungere gli obiettivi sopra elencati, oltre agli insegnamenti, a seminari e alle attività pratiche, le attività richieste dalla prova finale che sviluppano la capacità di utilizzare i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi legati alla nutrizione e al mantenimento dello stato di salute.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione viene acquisita mediante le interazioni in aula con i docenti e gli esercitatori che stimolano il processo di utilizzo delle nozioni teoriche fornite per l'applicazione nei diversi contesti propri dell'insegnamento o, in alcuni casi, trasversali a più insegnamenti (es. discussione su casi di studio anche in gruppo, dibattiti

promossi attraverso seminari). La capacità di applicare conoscenza e comprensione viene verificata in numerose circostanze durante il percorso formativo mediante relazioni su attività sperimentali, analisi e discussione guidate di dati di letteratura, gruppi di lavoro e presentazioni su specifici temi. Durante gli esami viene verificata la capacità di risolvere con autonomia e senso critico problematiche teoriche o pratiche inerenti alla futura attività professionale. La valutazione del lavoro di tesi permette di verificare la capacità di applicare le conoscenze acquisite nella impostazione di uno studio originale, nella stesura di una relazione scientifica,
nella revisione della letteratura, nell'analisi statistica di dati sperimentali e nella capacità di trarre adeguate conclusioni sul lavoro svolto nel suo complesso. Tale valutazione viene condotta dal relatore, dall'eventuale correlatore e dalla Commissione di laurea.

Autonomia di giudizio (making judgements)
Al termine degli studi il/la laureato/a possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio intesa come capacità di esprimere giudizi basandosi sulle conoscenze acquisite nella nutrizione umana, tendendo conto delle implicazioni etiche e sociali, e capacità di valutare e interpretare i dati provenienti dalle applicazioni pratiche delle conoscenze acquisite, incluse quelle relative all'utilizzo di strumenti informatici per l'elaborazione dei dati. Tali competenze vengono acquisite attraverso attività teorico-pratiche incluse le attività seminariali, report scientifici e dibattiti tematici su problematiche di attualità. Il conseguimento degli obiettivi formativi specifici per ciascuna attività sarà verificato, oltre che tramite le previste prove d'esame, relazioni e prova finale, dalla consapevole partecipazione dello studente alle attività proposte e dalla maturità espressiva e critica dimostrata.

Abilità comunicative (communication skills)
Il/la laureato/a è in grado di comunicare efficacemente e di relazionarsi agli altri trasferendo idee, problemi e soluzioni; possiede abilità informatiche, capacità di elaborazione e presentazione dei dati; di trasmissione e divulgazione dell'informazione su temi di nutrizione umana e capacità di promuovere miglioramenti dei comportamenti alimentari.
In questo contesto, le abilità comunicative per la promozione dei temi legati all'alimentazione e nutrizione saranno acquisite attraverso presentazioni scritte e orali anche in lingua straniera.
Il conseguimento delle abilità comunicative sarà verificato tramite le previste prove d'esame relative agli insegnamenti, le relazioni scientifiche e la prova finale, in cui è richiesta allo studente la piena acquisizione delle abilità espositive e comunicative nonché della adeguata proprietà di linguaggio.

Capacità di apprendimento (learning skills)
Il/la laureato/a possiede capacità di apprendimento verificate per ogni insegnamento tramite prove d'esame scritte e orali, relazioni e prova finale. Il/la laureato/a possiede anche la capacità di approfondire e aggiornare le conoscenze acquisite attraverso la discussione in attività di gruppo e con esperti che operano nell'ambito della ricerca e del mondo del lavoro, invitati per alcuni approfondimenti. Inoltre, durante il percorso, e in particolare durante le attività per la preparazione della tesi, viene richiesta la consultazione di materiale bibliografico e banche dati e di strumenti conoscitivi di base, anche utilizzando le nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nutrizionista

Funzione in un contesto di lavoro:
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 che risultino anche sostenibili dal punto di vista ambientale e accettabili per i diversi target di consumatori) con la finalità di renderlo idoneo alla promozione della salute umana realizzando un approccio distinto e integrato a quello sanitario.

Competenze associate alla funzione:
Rientrano nelle competenze del laureato in Alimentazione e nutrizione Umana:
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, integratori alimentari);
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 e dei componenti alimentari (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 dietetici 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 e allo studio dei trend di consumo;
i) la ricerca e lo sviluppo nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana;
l) la formazione degli operatori del settore agro-alimentare nel settore della qualità e sicurezza

Sbocchi occupazionali:
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, integratori nutrizionali), 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 verso un pubblico generale o specialistico. Inoltre stabiliscono, tenendo conto delle normative comunitarie, le informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutrition claims), indirizzano la ricerca e documentano gli effetti salutistici degli alimenti e dei component alimentari (health claims).
Nelle aziende di distribuzione e di ristorazione, in particolare istituzionale, svolgono attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione, implementando sistemi integrati di gestione per la qualità del servizio erogato, sia esso pubblico o privato.
Nelle istituzioni che si occupano degli effetti dell'alimentazione e nutrizione 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 pubblicistica.
I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i concorsi di formazione per l'insegnamento secondario.

Conoscenze per l'accesso
Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso

Per l'ammissione al corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana si richiede il possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi L-2, L-13, L-26, L-29, e nelle classi di laurea nelle professioni sanitarie L- SNT/3 (limitatamente a Dietistica) e L-SNT/4 (limitatamente a Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro) nonché nelle corrispondenti classi ex DM 509/99 20, 1, 12 e 24 e nella classe 3 delle lauree nelle professioni sanitarie limitatamente a Dietistica. Sono anche ammessi gli studenti con titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.
Oltre ad una laurea nelle classi elencate, per l'ammissione al corso 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, BIO/03, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/12, BIO/13, BIO/16, CHIM/06, CHIM/10, AGR/15, AGR/16, MED/03, MED/07, MED/42, MED/49 e affini.
Inoltre, l'ammissione al corso di laurea magistrale richiede il possesso di conoscenze e competenze adatte a seguire proficuamente il percorso di studio. L'adeguatezza della preparazione verrà valutata sulla base delle conoscenze e competenze sulle proprietà dei nutrienti e sulle basi della fisiologia della nutrizione e di una alimentazione equilibrata; sui principi della conservazione e trasformazione degli alimenti; sui principali aspetti microbiologici legati alla qualità e sicurezza della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

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 Unimi tramite il Centro Linguistico d'Ateneo SLAM, comprese le certificazioni validate durante la carriera triennale. Sono ritenuti validi gli accertamenti conseguiti da meno di quattro anni dalla data di presentazione della domanda. La verifica avviene d'ufficio senza alcuna necessità di allegare attestati;
- test di ingresso, erogato dal Centro SLAM, secondo il calendario pubblicato sul sito: (https://www.unimi.it/it/node/39267).
Tutti coloro che non invieranno una certificazione valida né risulteranno con livello valido saranno convocati al test tramite la procedura di ammissione.
In caso di non sostenimento o non superamento del test di ingresso, la candidata/il candidato dovrà conseguire una certificazione tra quelle riconosciute (https://www.unimi.it/it/node/39322) e inviarla al Centro SLAM tramite il servizio Informastudenti entro la scadenza definita dal corso di laurea magistrale (https://www.unimi.it/it/node/39267/).
In caso di non soddisfazione del requisito entro tale termine la candidata/il candidato non sarà ammessa/o al corso di laurea magistrale e non potrà 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 e le studentesse extracomunitari/e residenti all'estero.
L'accesso al corso di laurea è regolamentato da un test obbligatorio volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti e delle studentesse, 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 e le studentesse 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 e le studentesse che:
a) otterranno nel primo test 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 2025.

Per il test di ammissione sono previste due distinte sessioni:
PRIMA SESSIONE - Test luglio 2025, riservata ai candidati/alle candidate già laureati/e e in possesso dei requisiti curriculari o che prevedono di ottenere i requisiti entro il 30 luglio.
SECONDA SESSIONE - Test settembre 2025, riservata ai/alle laureandi/e e ai/alle candidati/e non ancora in possesso dei requisiti curriculari, che dovranno essere conseguiti non oltre il 31/12/2025.
Sono ammessi alla sessione di settembre anche i/le candidati/e laureati/e 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/iscriversi
Per gli studenti e le studentesse 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.
Qualora lo ritengano necessario, gli studenti e le studentesse che intendono immatricolarsi al corso di Laurea Magistrale hanno anche la possibilità di iscriversi ad un Corso singolo non obbligatorio ("Basi di scienze nutrizionali e alimentari") che permette l'eventuale recupero o approfondimento delle conoscenze e competenze necessarie alla ammissione al corso di studi (per ulteriori informazioni consultare il sito del corso di studio). Si sottolinea che questo insegnamento non rientra nell'ambito di quelli a scelta autonoma.

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

Il piano dovrà essere obbligatoriamente presentato nel primo anno di corso: le scadenze e le modalità di presentazione sono rese note dalla Direzione Segreterie Studenti con avvisi pubblicati alla pagina https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/piano-studi
Dopo l'approvazione del piano degli studi, lo studente può sostenere autonomamente ulteriori esami aggiuntivi rispetto al proprio percorso formativo.
Si segnalano, inoltre, le attività inserite nel progetto di Ateneo per lo sviluppo delle competenze trasversali: https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/competenze-e-abilita-trasversali.
Queste attività formative sono a frequenza obbligatoria, hanno un numero definito di posti e possono essere inserite nel piano degli studi, tra le “Attività a scelta libera”, solo se sono state deliberate dal CdS di appartenenza. I dettagli sono disponibili alla pagina https://alimentazionenutrizione.cdl.unimi.it/it/studiare/presentazione-piano-di-studio

Calendario attività didattiche
Le attività didattiche dell’anno accademico 2026/2027 si svolgeranno secondo il seguente calendario:

PRIMO SEMESTRE

21 settembre 2026 – 15 gennaio 2027

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 9-13 novembre 2026
Sospensione per le sedute di laurea triennale: 14 ottobre 2026 e 11 dicembre 2026

SECONDO SEMESTRE

22 febbraio 2027 – 11 giugno 2027

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 3-7 maggio 2027
Sospensione per le sedute di laurea triennale: 2 aprile 2027

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 2026/2027, gli appelli d'esame saranno distribuiti nei seguenti periodi:
dal 18 gennaio 2027 al 19 febbraio 2027
dal 14 giugno 2027 al 30 luglio 2027
dal 1° al 17 settembre 2027

Il calendario degli appelli è pubblicato alla pagina https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/esami/calendario-degli-appelli

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 e le studentesse 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

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 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/node/297/). La certificazione, se non già inviata in fase di ammissione, deve essere caricata al momento dell’immatricolazione, o, successivamente, sul portale http://studente.unimi.it/uploadCertificazioniLingue;
- livello B2 o superiore conseguito precedentemente e validato in fase 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.

Tutti coloro 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 finale entro 6 tentativi dovranno conseguire privatamente una certificazione 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/una docente relatore/rice e di un/una secondo/a docente o esperto/a esterno/a, con la funzione di correlatore/correlatrice. L'attività sperimentale viene documentata mediante un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo/a studente/essa sotto la supervisione del docente relatore. Il candidato/la candidata 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/della candidata e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore/dalla relatrice.

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

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità degli studenti, offrendo l'opportunità di svolgere periodi di studio e di tirocinio all'estero, arricchendo il proprio percorso formativo in un contesto internazionale 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.
L'Università degli Studi di Milano fa inoltre parte della 4EU+ European University Alliance, che offre opportunità di mobilità (virtuale, mista e fisica) tra gli 8 atenei multidisciplinari e fortemente orientati alla ricerca che costituiscono l'Alleanza. Fanno parte dell'Alleanza 4EU+, con il nostro ateneo, Charles University di Praga, Università di Heidelberg, Université Paris-Panthéon-Assas, Sorbonne Université di Parigi, Università di Copenaghen, Università di Ginevra e Università di Varsavia.

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 e delle studentesse 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 oltre che attività inerenti l'educazione alimentare. 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 della tesi presso l'università partner. Prima della compilazione del learning agreement, lo studente/la studentessa 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/una docente dell'università partner e l'approvazione formale degli obiettivi, del programma e del periodo di svolgimento della tesi da parte di un docente del corso di studi che funge da relatore. Al termine del periodo di studio all'estero, lo studente/la studentessa consegna la certificazione delle attività svolte (transcript of records o analogo) rilasciata dall'università ospitante e ottiene, con delibera del Collegio Didattico, il riconoscimento dei crediti e degli eventuali voti relativi a corsi opzionali preventivamente approvati. Il corso di studio partecipa attivamente al Programma Erasmus+ che prevede la mobilità degli studenti e delle studentesse 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/della studentessa. Inoltre è supportata anche la partecipazione degli studenti e delle studentesse al bando tesi all'estero finanziato dall'Ateneo che permette di effettuare la tesi di laurea in strutture qualificate anche al di fuori dell'unione europea.

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 richiesti.
Per quanto riguarda l'Erasmus Traineeship, vengono generalmente pubblicati due bandi all'anno che prevendono 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;
Orario sportello: prenotazioni da InformaStudenti

1° ANNO DI CORSO (disattivato dall'a.a.2026/27)Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore	Form.Didatt.
	Accertamento di lingua inglese - livello B2 (3 CFU)		3	NN	Valutazione della lingua
	Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche		9	BIO/10	72 ore Lezioni
	Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano		7	AGR/16	56 ore Lezioni
	Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti		6	CHIM/06	36 ore Lezioni, 24 ore Laboratori
	Tecnologia e qualità degli alimenti		8	AGR/15	64 ore Lezioni
	Economia e psicologia dei consumi alimentari		8	(3) M-PSI/01, (5) AGR/01	56 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
	Fisiologia umana		7	BIO/09	56 ore Lezioni
	Nutrizione applicata		7	MED/49	48 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni in aula informatica
		Totale CFU obbligatori	55		

2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore	Form.Didatt.
annuale	Malattie correlate all'alimentazione (tot. cfu:10)	Fisiopatologia (1 semestre)	5	MED/04	40 ore Lezioni
		Sistematica e prevenzione (2 semestre)	5	MED/13	32 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
1 semestre	Alimentazione e promozione della salute		6	MED/49	40 ore Lezioni, 16 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:13)	Valutazione dello stato di nutrizione (1 semestre)	6	BIO/09	40 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
		Principi di dietetica, dietoterapia e counseling nutrizionale (1 semestre)	7	(5) MED/49, (2) M-PSI/08	48 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
		Totale CFU obbligatori	35		

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, nella tabella sottostante, alcuni insegnamenti a scelta autonoma. Si veda anche il paragrafo Struttura del corso – Presentazione del piano di studi.
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 24 CFU.

1 semestre	Comunicazione ed educazione alimentare		4	(2) MED/49, (2) MED/45	24 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
1 semestre	Nutraceutici e farmaci nella prevenzione cardiovascolare		4	BIO/14	24 ore Lezioni, 16 ore Esercitazioni
2 semestre	Alimentazione in età pediatrica		4	MED/38	32 ore Lezioni

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, nella tabella sottostante, alcuni insegnamenti a scelta autonoma. Si veda anche il paragrafo Struttura del corso – Presentazione del piano di studi.
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 24 CFU.

1 semestre	Molecular bases of taste *Non attivo per l'a.a. 2025/2026*		4	CHIM/06	32 ore Lezioni

Attività conclusive

	Prova finale		22	NN	
		Totale CFU obbligatori	22		