



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

Corso di laurea magistrale in

# **Alimentazione e nutrizione umana**

facoltà di

**SCIENZE AGRARIE  
E ALIMENTARI**

**Il Corso di Laurea Magistrale è erogato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente in collaborazione con i Dipartimenti che fanno riferimento all'Area di Medicina e Chirurgia e con il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali.**

## **Accesso**

Programmato.

Per informazioni sul numero dei posti e sulle date del test di ammissione consulta il sito [www.unimi.it](http://www.unimi.it) – **INFORMAZIONI PER FUTURI STUDENTI E STUDENTESSE.**

## **Requisiti di accesso**

- Laureate e laureati nelle classi di laurea in: Biotecnologie (L-2), Scienze biologiche (L-13), Scienze e tecnologie alimentari (L-26), Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29); i laureati nelle classi di laurea delle Professioni sanitarie tecniche (L-SNT/3) – limitatamente ai laureati in Dietistica – e delle Professioni sanitarie della prevenzione (L-SNT/4) – limitatamente ai laureati in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro - e nelle corrispondenti classi di laurea previste dal D.M. 509/99 purché abbiano acquisito almeno 50 crediti in determinati settori scientifico disciplinari specificati nel Manifesto degli Studi.
- Conoscenza della lingua inglese di livello pari o superiore al B1. Tale livello può essere attestato, al momento dell'ammissione, tramite una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni e riconosciuta dall'Ateneo, oppure sostenendo o superando una prova (test e/o colloquio) erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo. 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.
- L'accesso al corso è vincolato al superamento di una prova di ammissione che verificherà le competenze nelle aree di biochimica, biologia e fisiologia umana; proprietà dei nutrienti e basi di nutrizione ed alimentazione; principi della conservazione e trasformazione degli alimenti; principali aspetti microbiologici legati alla qualità e sicurezza della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

## **Lingua inglese**

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta una conoscenza della lingua inglese di livello B2. Tale livello può essere attestato, al momento dell'immatricolazione, con una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni e riconosciuta dall'Ateneo, oppure verificato tramite Placement test erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo.

In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo.

Coloro che non supereranno il test finale dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

## Obiettivi

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 e alle studentesse 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.

## Competenze

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

- sviluppo, formulazione e valorizzazione di prodotti alimentari ad elevato impatto nutrizionale;
- gestione dell'etichettatura e delle informazioni relative alle indicazioni nutrizionali (nutritional claims);
- ricerca e documentazione degli effetti salutistici degli alimenti (health claims);
- valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale e gestione della sicurezza e dell'idoneità degli alimenti per il consumo;
- proposta e verifica di protocolli per una corretta alimentazione finalizzata al mantenimento di un ottimale stato di salute;
- impostazione e gestione di programmi di educazione alimentare rivolti alla popolazione generale o a specifici gruppi;
- collaborazione a indagini sui consumi alimentari e a programmi di sorveglianza nutrizionale;
- ricerche di mercato e attività relative alla produzione alimentare;
- ricerca e sviluppo nel settore dell'alimentazione umana;
- formazione in qualità e sicurezza degli operatori del settore agroalimentare;
- insegnamento nelle scuole delle materie tecnico-scientifiche concernenti l'area alimentare e nutrizionale.

## Sbocchi professionali

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.

Il laureato/a trova sbocchi professionali nelle aziende alimentari, farmaceutiche, della distribuzione e ristorazione, nelle istituzioni che si occupano degli effetti dell'alimentazione sulla salute umana e dell'educazione alimentare oltre che nella libera professione.

# Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
<b>I semestre</b>	
Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano	7
Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti	6
Tecnologia e qualità degli alimenti	8
<b>II semestre</b>	
Economia e psicologia dei consumi alimentari	8
Fisiologia umana	7
Nutrizione applicata	7
<b>Annuale</b>	
Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche	9
Accertamento di lingua inglese (livello B2)	3

Il anno

(sarà attivato dall'a.a. 2027/2028)

INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
<b>I semestre</b>		
Alimentazione e promozione della salute		6
Epidemiologia nutrizionale e statistica medica		6
Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica e dietoterapia		
- Modulo: Valutazione dello stato di nutrizione	6	13
- Modulo: Principi di dietetica, dietoterapia e counseling nutrizionale	7	
<b>Annuale</b>		
Malattie correlate all'alimentazione		
- Modulo: Fisiopatologia	5	10
- Modulo: Sistematica e prevenzione	5	
8 crediti da acquisire scegliendo tra gli insegnamenti attivati dall'Ateneo purchè riconosciuti coerenti con il percorso formativo da parte del Collegio Didattico del corso di laurea oppure tra quelli indicati di seguito:		
<b>I semestre</b>		
- Comunicazione ed educazione alimentare	4	
- Nutraceutici e farmaci nella prevenzione cardiovascolare	4	
<b>II semestre</b>		
- Alimentazione in età pediatrica	4	
Prova finale		
		22

# INFO

- 🎓 **Classe di laurea:** Scienze della nutrizione umana (LM-61 R)
- 🕒 **Durata del corso:** 2 anni (120 crediti)
- 📅 **Frequenza:** fortemente consigliata
- 📍 **Sede didattica:**  
- via Celoria, 2 - Milano
- 🌐 **Siti utili:**  
[alimentazione.nutrizione.cdl.unimi.it](http://alimentazione.nutrizione.cdl.unimi.it)  
[www.unimi.it](http://www.unimi.it)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO