



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di laurea magistrale in
**Alimentazione e
nutrizione
umana**

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 – **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
I semestre	
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
II semestre	
Economia e psicologia dei consumi alimentari	8
Fisiologia umana	7
Nutrizione applicata	7
Annuale	
Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche	9
Accertamento di lingua inglese (livello B2)	3

Il anno

(sarà attivato dall'a.a. 2026/2027)

INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
I semestre		
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	
Annuale		
Malattie correlate all'alimentazione - Modulo: Fisiopatologia - Modulo: Sistematica e prevenzione	5 5	10

Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (8 crediti)
- Prova finale (22 crediti)

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
www.unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO