



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA**

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, appartenente alla classe delle lauree LM-61 Scienze della Nutrizione Umana, attivato presso l'Università degli Studi di Milano.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 11, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341, dall'art. 12 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270, così come modificato dal D.M. 96/2023, e dal Regolamento didattico d'Ateneo, il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento didattico d'Ateneo, nel rispetto della classe alla quale il corso afferisce.

Concorrono al funzionamento del corso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (referente principale/responsabile) e partecipano con alcuni insegnamenti il Dipartimento di Scienze della Salute, il Dipartimento di Scienze Biomediche per la Salute, il Dipartimento di Scienze Cliniche e di Comunità e il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali.

**Art. 1 - Obiettivi formativi specifici del corso di laurea e profili professionali di riferimento
(Scheda Sua - Quadro A4.a)**

Il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana si propone di fornire conoscenze interdisciplinari avanzate e formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di numerose attività finalizzate alla corretta gestione e applicazione dell'alimentazione, della nutrizione nel rispetto delle relative normative. Il corso 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 dell'ambiente alimentare con attenzione al tema della sostenibilità. Sono inoltre fornite conoscenze sulla interazione tra alimentazione, nutrizione e salute e sulle principali metodologie per il rilevamento delle abitudini e comportamento alimentare, nonché dello stato di nutrizione soprattutto in contesti di prevenzione. Si pone pertanto l'obiettivo di fornire agli studenti e alle studentesse conoscenze degli elementi costitutivi del quadro della qualità degli alimenti e della dieta nel suo complesso e la capacità di collegarli e integrarli in un profilo di requisiti appropriato a soddisfare le esigenze della popolazione, rispettando allo stesso tempo esigenze e vincoli del sistema alimentare. 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.

Profilo professionale di riferimento (Scheda Sua - Quadro A2.a)

NUTRIZIONISTA

Art. 2 - Accesso (Scheda Sua - Quadro A3.a + Quadro A3.b)

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 a 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 iniziale 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 almeno ad un livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).

Il Consiglio di Coordinamento Didattico nomina annualmente 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 di ammissione obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti. L'adeguatezza della preparazione verrà valutata sulla base delle conoscenze e competenze in quattro 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.

I candidati non comunitari richiedenti visto per studio non dovranno sostenere il test; la loro ammissione avverrà in base alla documentazione presentata e, se richiesto dalla commissione, ad un colloquio a distanza.

Tutti i dettagli relativi alle modalità di esecuzione dei test saranno resi disponibili sul bando pubblicato sul sito del corso di studio. Il livello B1 di conoscenza della lingua inglese sarà verificato



dal Centro Linguistico d'Ateneo SLAM durante la fase di ammissione secondo le modalità previste nel Manifesto degli Studi.

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) che permette l'eventuale recupero o approfondimento delle conoscenze e competenze necessarie all'ammissione al corso di studi (per ulteriori informazioni consultare il sito del corso di studio).

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

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.

Per ulteriori informazioni riguardanti l'ammissione, incluso le indicazioni per la preparazione alla prova scritta, è necessario consultare il sito del corso di studio.

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.

Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea

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 crediti corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione dell'ultimo anno del corso di studi.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8, quelli riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 16, i CFU relativi allo svolgimento della tesi e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di impegno dello studente.

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, seminari specialistici tenuti da esperti ed esercitazioni in laboratorio e in aula. Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto dai diversi docenti con una valutazione finale unica, complessiva e collegiale.

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.

Il curriculum prevede inoltre lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università degli Studi di Milano o di altro Ente pubblico o privato (attivata mediante il servizio COSP), in questi ultimi due casi, previo parere favorevole del Collegio didattico del corso di laurea da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 22 CFU. Il corso di laurea suggerisce un elenco di corsi opzionali che vengono indicati annualmente nel Manifesto degli studi per conseguire gli 8 CFU a scelta libera. Lo studente può eventualmente sostenere esami opzionali o in aggiunta al piano di studio approvati dal Consiglio di Corso di Laurea presso Università



estere nell'ambito del programma Erasmus + o di appositi accordi stipulati al di fuori del quadro dei programmi dell'Unione Europea.

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.

Ad ogni studente è assegnato all'atto dell'immatricolazione, un tutore appartenente al corpo docente ed al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale.

Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Alimentazione Nutrizione Umana, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza, sono i seguenti:

<u>Insegnamento</u>	<u>SSD</u>
Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti	CHIM/06
Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche	BIO/10
Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano	AGR/16
Tecnologia e qualità degli alimenti	AGR/15
Fisiologia umana	BIO/09
Nutrizione applicata	MED/49
Malattie correlate all'alimentazione -Fisiopatologia -Sistematica e prevenzione	MED/04 MED/13
Economia e psicologia dei consumi alimentari	AGR/01 M-PSI/01
Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica e dietoterapia -Valutazione dello stato di nutrizione -Principi di dietetica, dietoterapia e counseling nutrizionale	BIO/09 MED/49, M-PSI/08
Alimentazione e promozione della salute	MED/49
Epidemiologia nutrizionale e statistica medica	MED/01



Art.5 - Piano didattico

Il percorso è articolato negli insegnamenti riportati in tabella, dove sono anche indicati il settore scientifico-disciplinare di afferenza, l'ambito disciplinare con riferimento all'Ordinamento didattico, i relativi crediti, l'articolazione in moduli nel caso dei corsi integrati. Oltre agli insegnamenti sono anche previste le altre attività formative per il raggiungimento degli obiettivi del corso con specifico riferimento alle competenze linguistiche e i relativi crediti.

La laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione umana si consegue previo il superamento di una prova finale, che consiste nella presentazione e discussione di una tesi di laurea. La sua preparazione e presentazione durante la prova finale determina il conseguimento di 22 CFU.

TAF*	Ambito disciplinare	Insegnamento	SSD	CFU	Anno di corso	Nr. esami
B	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	Struttura e funzione delle molecole organiche negli alimenti	CHIM/06	6	primo	1
		Qualità e sicurezza microbiologica nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano	AGR/16	7	primo	1
		Tecnologia e qualità degli alimenti	AGR/15	8	primo	1
B	Discipline biologiche e biomediche	Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche	BIO/10	9	primo	1
		Fisiologia umana	BIO/09	7	primo	1
		Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica e dietoterapia Mod. Valutazione dello stato di nutrizione	BIO/09	6	secondo	
C	Affine	Economia e psicologia dei consumi alimentari	AGR/01 M-PSI/01	8	primo	1
B	Discipline della nutrizione umana	Nutrizione applicata	MED/49	7	primo	1



C	Affine	Malattie correlate all'alimentazione Mod. Fisiopatologia	MED/04	10 5	secondo	1
B	Discipline della nutrizione umana	Mod. Sistematica e prevenzione	MED/13	5		
B	Discipline della nutrizione umana	Valutazione dello stato di nutrizione e principi di dietetica e dietoterapia - Mod. Principi di dietetica, dietoterapia e counseling nutrizionale	MED/49 M-PSI/08	7	secondo	1
B	Discipline della nutrizione umana	Alimentazione e promozione della salute	MED/49	6	secondo	1
C	Affine	Epidemiologia nutrizionale e statistica medica	MED/01	6	secondo	1
	Totale			87		

Altre attività formative

TAF*			Attività formative	CFU	Anno di corso
D	A scelta dello studente			8	primo o secondo
E	Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c)	Prova finale		22	secondo
		Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			
F	Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	inglese	3	primo
		Abilità informatiche e telematiche	-		



	(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	-		
		Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-		
S		Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-		
	Totale			33	

***TAF (Tipo Attività formativa)** secondo la seguente legenda:

A=base

B=caratterizzante

C=affine

D=A scelta dello studente (art.10, comma 5, lettera a)

E=Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c)

F=Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)

S=Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (art.10, comma 5, lettera e)

Gli obiettivi e i programmi dei singoli insegnamenti sono pubblicati sul sito del corso.

Caratteristiche 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, in italiano o in inglese, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione del docente relatore. La prova finale permette oltre all'acquisizione delle conoscenze in una specifica tematica riguardante l'alimentazione e la nutrizione umana, anche alcune competenze riguardanti i metodi di ricerca bibliografica, di programmazione delle attività sperimentali e di raccolta ed elaborazione dei dati. Sono inoltre possibili acquisizioni di conoscenze e competenze sull'utilizzo di metodiche analitiche e/o statistico-epidemiologiche e/o laboratoriali. Si acquisisce inoltre la capacità di presentare informazioni complesse (finalità, metodi e risultati ottenuti) in una comunicazione orale. Infine, lo studente acquisisce la conoscenza dei ruoli e delle dinamiche relazionali tra le diverse funzioni operative in una struttura di ricerca e/o aziendale e/o sanitaria.

Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea durante la prova finale 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, fino ad un massimo di 10 punti, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore e della eventuale partecipazione al programma



Erasmus+, Erasmus+ Traineeship e programma Tesi all'Estero. Tale punteggio si somma alla media dei voti degli esami di profitto, ponderata in base ai crediti di ciascun insegnamento. Il voto finale è espresso in centodecimi.

La commissione della prova finale di esame di laurea è nominata dal Presidente del Collegio Didattico ed è costituita secondo i regolamenti di Ateneo. Durante la prova finale ogni candidato/a viene preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali mostrate. Il relatore informa inoltre la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero e di ogni altro elemento utile per la valutazione del candidato/a. Il/La candidato/a presenta e discute la sua tesi di laurea in un tempo assegnato, 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.

Propedeuticità: Non previste

Art.6 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità (Scheda Sua - Quadro D2)

Referente principale del CdS in Alimentazione e Nutrizione Umana è il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente. Collaborano alla conduzione del corso alcuni Dipartimenti che fanno riferimento alla Facoltà di Medicina e Chirurgia e il dipartimento di Scienze Politiche e Ambientali. La gestione collegiale delle attività didattiche e formative del corso è delegata a un Collegio didattico, composto da tutti i professori e i ricercatori che prestano attività didattica per il corso, indipendentemente dal Dipartimento al quale appartengono, e dai rappresentanti degli studenti nel Consiglio del Dipartimento referente principale, in relazione al corso di studio di appartenenza. Al Collegio spetta altresì la facoltà di avanzare richieste e proposte al Consiglio di Dipartimento di riferimento. Il Presidente, designato dal Collegio Didattico, di norma tra i professori appartenenti al Dipartimento referente principale, ha il compito di monitorare lo svolgimento delle attività didattiche e di verificare l'assolvimento degli impegni che competono ai singoli docenti. Il funzionamento del Collegio è disciplinato dai Regolamenti del Dipartimento referente.

Il coordinamento e la razionalizzazione delle attività didattiche e formative del corso sono rimessi al Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, alla quale i Dipartimenti associati del corso sono raccordati. Il Comitato di Direzione è anche investito del compito di accertare l'andamento del corso e di verificare l'efficacia e la piena utilizzazione delle risorse di docenza a disposizione dei Dipartimenti interessati. Su indicazione del Presidio Qualità di Ateneo, il CdS ha identificato un referente per la qualità, che ha il compito di assicurare maggiore efficienza ed efficacia nei flussi di comunicazione tra il Presidio Qualità e il CdS e di garantire il corretto svolgimento delle procedure di AQ della Didattica da parte dei CdS. Partecipa al Gruppo di Riesame, che è presieduto dal Presidente del collegio e vede la partecipazione di almeno un rappresentante degli studenti, oltre ad altre figure individuate all'interno del Collegio.

In conformità al modello delineato dal Sistema di Gestione della Qualità dell'Ateneo, è stato costituito il Gruppo di Riesame del corso di studio, composto da tre membri del Collegio didattico e da due rappresentanti degli studenti. Il Gruppo opera sotto la responsabilità del Presidente del Collegio, referente diretto del corso di studio, ed è incaricato di redigere la scheda di monitoraggio annuale e il rapporto di riesame ciclico, di analizzare annualmente in modo approfondito gli indicatori di performance del CdS, evidenziandone criticità, punti di forza e possibilità di miglioramento.



Oltre che con il Collegio didattico e il dipartimento di riferimento, il Gruppo di Riesame si relaziona con la Commissione Paritetica docenti-studenti, costituita a livello di Dipartimento e competente per il corso di studio ed è collegato al Presidio della Qualità di Ateneo.

La Commissione Paritetica docenti-studenti che nell'ambito dei processi di assicurazione qualità, opera anche con funzioni di osservatorio permanente sulle attività didattiche e organizza i propri lavori mediante riunioni periodiche tenendone traccia in apposita documentazione. La Commissione redige l'apposita relazione annuale entro il 31 dicembre e riferisce al CdS dei suoi esiti. Il CdS esamina e discute il rapporto della Commissione e la Commissione medesima è invitata a interloquire con il collegio didattico sia in merito ai contenuti della relazione annuale, sia a supporto della definizione delle strategie di perseguimento degli obiettivi formativi e del miglioramento della progettazione dell'organizzazione della didattica.

L'attività formativa del CdS (progettazione, pianificazione, erogazione) e i servizi contestuali (tutorato, tirocini/tesi, orientamento, internazionalizzazione) sono monitorati mediante la Scheda di Monitoraggio annuale e il Riesame Ciclico.