

ALLEGATO 26-BIOT-M2-597

Sommario

Art. 1 - Tipologia	2
Art. 2 - Obiettivi formativi, sbocchi professionali e attrattività del corso	2
Art. 3 - Ordinamento didattico	2
Art. 4 - Valutazione dell'apprendimento in itinere	4
Art. 5 - Prova finale e conseguimento del titolo	4
Art. 6 - Docenti	5
Art. 7 - Requisiti di ammissione	5
Art. 8 - Scadenza procedura on-line di iscrizione al corso	6
Art. 9 - Allegati alla procedura on-line di iscrizione al corso	6
Art. 10 - Tasse e contributi	6
Art. 11 - Sito web e segreteria organizzativa	7

Art. 1 - Tipologia

L'Università degli Studi di Pavia attiva per l'a.a. 2026/27, il master Universitario di secondo livello in **Nutrizione Umana** presso il **DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE "LAZZARO SPALLANZANI"**.

Edizione: 15

Area di afferenza: AREA SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

Art. 2 - Obiettivi formativi, sbocchi professionali e attrattività del corso

La dieta inadeguata e una condizione di sedentarietà sono tra i fattori di rischio per la salute e influenzano in modo significativo l'aspettativa di vita. Il Master ha lo scopo di **fornire a laureati di diverse discipline scientifiche le competenze necessarie per la formazione di professionisti nel campo della nutrizione umana**, in grado di promuovere politiche di prevenzione e di attuare interventi di correzione dello stile di vita della persona.

Il corso intende sviluppare **competenze per**:

- valutare lo stato nutrizionale in individui nelle diverse fasce di età
- formulare diete e menù adeguati ai bisogni
- acquisire le conoscenze di base nel campo della nutrizione umana e della sicurezza alimentare
- acquisire conoscenze sui disturbi del comportamento alimentare, su allergie e intolleranze alimentari, sui fattori di rischio metabolici
- programmare e gestire interventi di sorveglianza nutrizionale
- promuovere le capacità didattiche, nel campo della nutrizione umana, utili alla progettazione e gestione di interventi educativi e di formazione continua o aggiornamento per insegnanti, operatori sanitari o gruppo di popolazione.

La figura professionale formata nel Master, in accordo con la legislazione vigente, in riferimento a quanto declinato dal proprio ordine professionale di appartenenza e in base al titolo di laurea magistrale conseguito, può trovare sbocco in:

- unità pubbliche locali, regionali e nazionali di gestione delle problematiche nutrizionali di collettività
- enti e Aziende sanitarie (Ospedali, ASL etc.)
- attività libero-professionali
- supporto nutrizionale a strutture private e pubbliche di società di promozione sportiva.

Art. 3 - Ordinamento didattico

Il Master è di durata **annuale** e prevede un monte ore di 1.500 ore, articolato secondo la tabella sottostante.

All'insieme delle attività formative previste corrisponde l'acquisizione da parte degli iscritti di **60 crediti formativi universitari** (CFU).

I Moduli di insegnamento sono così organizzati e verranno tenuti in **lingua Italiana**:

Nome	SSD	Lingua	DF(h)	STD(h)	DAD(h)	ES(h)	Tot(h)	CFU
1) FISIOLOGIA E NEUROFISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE								
1a) Neurologia	MEDS-12/A Neurologia	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: • Disturbi del comportamento alimentare: patologie da malnutrizione.							
1b) Fisiologia generale	BIOS-06/A Fisiologia	Italiano	0	34	16	0	50	2
	Contenuti: • Digestione, assorbimento e biodisponibilità dei nutrienti • Regolazioni dell'apparato digerente • Metabolismo energetico • Misure dirette e indirette del dispendio energetico • Fabbisogno energetico del bambino, anziano, gravidanza e nell'attività fisica • Bilancio idrico dell'organismo • Laboratorio di diagnostica nutrizionale: metodi di misura della composizione corporea.							

1c) Laboratorio di fisiologia generale	BIOS-06/A Fisiologia	Italiano	0	17	0	8	25	1
2) METABOLISMO DEI NUTRIENTI	BIOS-07/A Biochimica	Italiano	0	51	24	0	75	3
	Contenuti: • Richiami al metabolismo glucidico, lipidico e proteico • Vitamine e micronutrienti • Caratteristiche metaboliche del fegato, cervello, muscolo, tessuto adiposo • Il ciclo digiuno-alimentazione • Regolazione ormonale del metabolismo energetico e della massa corporea • Il diabete e l'obesità • Markers ematochimici dello stato nutrizionale.							
3) INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE FUNZIONALE	BIOS-06/A Fisiologia	Italiano	0	51	24	0	75	3
	Contenuti: • Alimenti funzionali e integratori alimentari per il benessere • Dietologia delle diverse discipline sportive • Integrazione e supplementazione nutrizionale per la prestazione sportiva • Alimentazione, integrazione e supplementazione nelle prestazioni fisiche estreme • Gli estratti vegetali nella nutrizione funzionale • Nutraceutici • Sostanze con proprietà antinutrizionali e nutraceutiche presenti in alimenti vegetali.							
4) IGIENE DEGLI ALIMENTI								
4a) Igiene generale e applicata	MEDS-24/B Igiene generale e applicata	Italiano	0	34	16	0	50	2
	Contenuti: • Epidemiologia delle malattie infettive trasmesse con gli alimenti • Controllo per la sicurezza e la qualità degli alimenti • Analisi del rischio e pericoli chimici e fisici • Sistemi di qualità • Sistema HACCP • Igiene ambientale con disinfezione e sterilizzazione • Igiene del personale • Contaminazione chimica e fisica • Educazione alimentare: interventi e metodologia operativa.							
4b) Microbiologia e microbiologia clinica	MEDS-02/A Patologia generale	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: • Microbiologia generale • Tossinfezioni.							
SEMINARI ad integrazione dell'attività didattica								
Patologia generale	MEDS-02/A Patologia generale	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: • Allergie e intolleranze alimentari: principali metodi diagnostici • Genetica preventiva e personalizzata.							
Endocrinologia	MEDS-05/A Medicina interna	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: • Fattori di rischio metabolici: malattie metaboliche ed endocrine.							
Fisiologia generale	BIOS-06/A Fisiologia	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: Seminari di aggiornamento • Diete a confronto • Nutraceutici • Alimentazione nello sport • Il microbioma.							

5) DIETETICA APPLICATA	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate	Italiano	0	68	32	0	100	4
	Contenuti: • Base di nutrizione umana • Energia misure e bisogni • Alimenti e nutrienti • Bisogni nutrizionali • La diagnostica nutrizionale • Lo stato di nutrizione • La composizione corporea • La nutrizione in condizioni fisiologiche • La dieta fisiologica di base • La dieta in gravidanza/allattamento • La dieta in età evolutiva • La dieta nell’anziano • La dieta nelle comunità.							
6) SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE								
6a) Igiene generale e applicata	MEDS-24/B Igiene generale e applicata	Italiano	0	17	8	0	25	1
	Contenuti: • La sorveglianza nutrizionale • Lo screening del rischio nutrizionale • Rilevamento di consumi e abitudini alimentari • Gestione e interpretazione dei dati • L'educazione alimentare.							
6b) Scienze tecniche dietetiche applicate	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate	Italiano	0	34	16	0	50	2
	Contenuti: • Alimentazione e nutrizione • Impatto sulle patologie correlate prevalenti.							
PARZIALE			0	391	176	8	575	23
Tirocinio/Stage		Italiano					300	12
Prova finale							625	25
							1500	60
DF Didattica frontale (in presenza o blended); STD Studio; DAD Didattica a distanza; ES Esercitazione;								

La modalità di erogazione della didattica è **online, ad esclusione dei laboratori** che prevedono la modalità in presenza.

La partecipazione da parte degli iscritti alle diverse attività formative è così strutturata:

- attività di tirocinio, esercitazioni pratiche e di laboratorio: frequenza obbligatoria
- attività di didattica frontale o a distanza: frequenza obbligatoria nella percentuale del 75% del monte ore complessivamente previsto.

Il periodo di formazione non può essere sospeso.

Non sono ammessi trasferimenti in Master analoghi presso altre sedi universitarie.

Art. 4 - Valutazione dell'apprendimento in itinere

La valutazione dell'apprendimento viene effettuata:

- durante il corso, a opera dei docenti che tengono le lezioni e le esercitazioni, svolgono i seminari e i laboratori e seguono il lavoro degli studenti
- al termine degli *stages*, a cura dei responsabili degli stessi, che ne forniscono relazione al Coordinatore del Master
- al termine del corso, con la prova finale consistente nella stesura e discussione di una tesi.

Art. 5 - Prova finale e conseguimento del titolo

L'esame finale consisterà in **due fasi**:

1. **presentazione di elaborato** che descrive l'esperienza di tirocinio curriculare
2. **presentazione di una tesi** di Master compilativa o sperimentale che verrà presentata ai docenti del Master.

Non sono previsti valutazioni o giudizi di merito.

A conclusione del Master, ai partecipanti che abbiano svolto tutte le attività ed ottemperato agli obblighi previsti, previo il superamento dell'esame finale verrà rilasciato il **Diploma di Master Universitario di secondo livello in "Nutrizione Umana"**.

Art. 6 - Docenti

Gli insegnamenti del Master Universitario saranno tenuti da Docenti dell'Università degli Studi di Pavia, da Esperti esterni altamente qualificati.

Art. 7 - Requisiti di ammissione

Il Master è rivolto a chi abbia conseguito il **Diploma di Laurea Magistrale** ai sensi del D.M. 270/04, **in una delle seguenti classi**:

- (LM-6) Classe delle lauree magistrali in Biologia
- (LM-7) Classe delle lauree magistrali in Biotecnologie agrarie
- (LM-8) Classe delle lauree magistrali in Biotecnologie industriali
- (LM-9) Classe delle lauree magistrali in Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
- (LM-13) Classe delle lauree magistrali in Farmacia e farmacia industriale
- (LM-41) Classe delle lauree magistrali in Medicina e chirurgia
- (LM-47) Classe delle lauree magistrali in Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie
- (LM-60) Classe delle lauree magistrali in Scienze della natura
- (LM-61) Classe delle lauree magistrali in Scienze della nutrizione umana
- (LM-67) Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate
- (LM-68) Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecniche dello sport
- (LM-70) Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari.

Il Master è rivolto anche a chi abbia conseguito il **Diploma di Laurea Specialistica** conseguito ai sensi del D.M. 509/99, **in una delle seguenti classi**:

- (6/S) Classe delle lauree specialistiche in biologia
- (7/S) Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie agrarie
- (8/S) Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie industriali
- (9/S) Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
- (14/S) Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale
- (46/S) Classe delle lauree specialistiche in medicina e chirurgia
- (53/S) Classe delle lauree specialistiche in organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie
- (68/S) Classe delle lauree specialistiche in scienze della natura
- (69/S) Classe delle lauree specialistiche in scienze della nutrizione umana
- (75/S) Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnica dello sport
- (76/S) Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattative
- (78/S) Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agroalimentari

e previgenti ordinamenti.

Sono altresì ammessi i **Diploma di Laurea conseguiti ai sensi degli ordinamenti previgenti** in:

- Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
- Farmacia
- Medicina e Chirurgia
- Scienze Biologiche
- Scienze Naturali
- Scienze Motorie
- Biotecnologie Agro-Industriali
- Biotecnologie Agrarie
- Biotecnologie Industriali
- Biotecnologie Farmaceutiche
- Biotecnologie Mediche
- Biotecnologie Veterinarie
- Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il numero di iscritti massimo è pari a **40**.

Il numero di iscritti minimo per attivare il corso è **15**.

Il Collegio docenti potrà altresì valutare se sussistano le condizioni per ampliare il suddetto contingente di posti.

Nel caso in cui il numero di aspiranti sia superiore a quello massimo previsto, verrà effettuata, da parte di una Commissione composta dal Coordinatore e da due docenti del Master, una selezione e formulata una graduatoria di merito, espressa in **centesimi**, determinata sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

1) Fino ad un massimo di punti 50 per il voto conseguito nel diploma di laurea, così ripartito:

- 30 punti per votazione di laurea < di 100/110
- 40 punti per votazione di laurea da 100/110 a 110/110
- 50 punti per votazione di 110/110 e lode.

2) Fino ad un massimo di punti 50 per un colloquio orale tendente a valutare le **conoscenze di Nutrizione Umana**, l'interesse e le motivazioni. Il colloquio si intende superato con una votazione di almeno **30/50 punti**.

In caso di parità di punteggio in graduatoria prevale il candidato anagraficamente più giovane. In caso di rinuncia di uno o più candidati, i posti resisi disponibili saranno rimessi a disposizione secondo la graduatoria di merito, fino ad esaurimento dei posti stessi.

ESONERATI EX LEGE

Gli studenti ammessi al Master che risultino in possesso dei requisiti previsti per le categorie tutelate dal Diritto allo Studio (indicate all'Art. 4 del Bando) hanno diritto all'esonero totale dalle **tasse di segreteria (€ 200)** e dalla **quota variabile (€ 2.384)**.

Come previsto dal Bando, l'**esonero non copre**:

- la tassa di ammissione (€ 50)
- l'imposta di bollo dovuta in fase di immatricolazione (€ 16)
- la tassa di conseguimento titolo (€ 116).

Al fine di garantire la sostenibilità economico-finanziaria del Master, viene stabilito un limite massimo di beneficiari pari a **n. 2 studenti esonerati ogni 20 iscritti complessivi**. Qualora il numero di candidati aventi diritto all'esonero superi il contingente massimo applicabile in proporzione agli iscritti, l'assegnazione del beneficio avverrà mediante una specifica graduatoria di merito, formulata in base ai criteri di valutazione e selezione già indicati all'**art. 7 del presente Allegato**.

In caso di parità di punteggio in graduatoria prevale il candidato anagraficamente più giovane. In caso di rinuncia di uno o più candidati, i posti resisi disponibili saranno rimessi a disposizione secondo la graduatoria di merito, fino ad esaurimento dei posti stessi.

Art. 8 - Scadenza procedura on-line di iscrizione al corso

I candidati devono completare la procedura di ammissione descritta dal bando a decorrere **dal 06/10/2026** ed **entro il 08/12/2026**. I requisiti richiesti dal bando e allegato devono essere posseduti entro la scadenza prevista per le iscrizioni.

Art. 9 - Allegati alla procedura on-line di iscrizione al corso

I candidati devono allegare durante la procedura online di iscrizione al Master:

- il **curriculum vitae** completo dell'indicazione dei requisiti richiesti per l'ammissione e per l'eventuale selezione.

Art. 10 - Tasse e contributi

Immatricolazione

L'iscritto al Master dovrà versare per l'a.a. 2026/27 la somma di **€ 2.600** comprensiva di: € 16 (imposta di bollo) e € 200 (Spese di segreteria).

Tale importo si verserà in **un'unica soluzione all'atto dell'immatricolazione**.

Enti o Soggetti esterni nazionali o internazionali potranno contribuire al funzionamento del Master mediante l'erogazione di borse di studio finalizzate ad iscrizione/frequenza tirocini. In caso di finalizzazione dei predetti accordi, ne verrà data pubblicità sul sito del Master così come

verranno pubblicati i criteri di assegnazione.

Prova finale

Per essere ammessi alla prova finale i candidati devono presentare apposita domanda di ammissione ed effettuare il versamento di 116 quale contributo per il rilascio della pergamena (che include 2 marche da bollo da € 16 assolute in modo virtuale: una sulla pergamena e l'altra per la domanda di ammissione). Il costo della pergamena potrebbe essere aggiornato con delibera del Consiglio di Amministrazione in data successiva alla pubblicazione del presente bando.

Esenzioni e borse

Per gli **esoneri ex lege** si rimanda all'art. 7 del presente Allegato.

Art. 11 - Sito web e segreteria organizzativa

Qualsiasi comunicazione ai candidati verrà resa nota mediante pubblicazione al seguente sito web:

<http://www.nutriunipv.it>

Per informazioni relative all'organizzazione del corso:

Segreteria Organizzativa

La Segreteria Organizzativa sarà collocata presso:

Dipartimento di Biologia e Biotecnologia "L. Spallanzani"

Via Ferrata, 9 - 27100 Pavia (PV)

E: master_nutrizione.umana@unipv.it

T: 0382.98.5530.

Le persone di riferimento sono: **Dott.ssa Daniela Ratto - Dott.ssa Barbara Balestra.**