



UNIVERSITÀ  
DI PAVIA

Servizio Medicina  
e post laurea

## ALLEGATO 25-BIOT-M2-543

### Sommario

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

## Art. 1 - Tipologia

L'Università degli Studi di Pavia attiva per l'a.a. 2025/26, il master Universitario di secondo livello in **Nutrizione Umana** presso il **DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE "LAZZARO SPALLANZANI"**.

**Edizione:** 14

**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 1500 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
<b>1) FISILOGIA E NEUROFISIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</b>								
1a) Neurologia	MED/26   NEUROLOGIA	Italiano	0	17	8	0	<b>25</b>	<b>1</b>
	<b>Contenuti:</b> • Disturbi del comportamento alimentare: patologie da malnutrizione.							
1b) Fisiologia generale	BIO/09   FISILOGIA	Italiano	0	34	16	0	<b>50</b>	<b>2</b>
	<b>Contenuti:</b> • 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	BIO/09   FISIOLOGIA	Italiano	0	17	0	8	<b>25</b>	<b>1</b>
<b>2) METABOLISMO DEI NUTRIENTI</b>	BIO/10   BIOCHIMICA	Italiano	0	51	24	0	<b>75</b>	<b>3</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Richiami al metabolismo glucidico, lipidico e proteico</li> <li>• Vitamine e micronutrienti</li> <li>• Caratteristiche metaboliche del fegato, cervello, muscolo, tessuto adiposo</li> <li>• Il ciclo digiuno-alimentazione</li> <li>• Regolazione ormonale del metabolismo energetico e della massa corporea</li> <li>• Il diabete e l'obesità</li> <li>• Markers ematochimici dello stato nutrizionale.</li> </ul>							
<b>3) INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE FUNZIONALE</b>	BIO/09   FISIOLOGIA	Italiano	0	51	24	0	<b>75</b>	<b>3</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti funzionali e integratori alimentari per il benessere</li> <li>• Dietologia delle diverse discipline sportive</li> <li>• Integrazione e supplementazione nutrizionale per la prestazione sportiva</li> <li>• Alimentazione, integrazione e supplementazione nelle prestazioni fisiche estreme</li> <li>• Gli estratti vegetali nella nutrizione funzionale</li> <li>• Nutraceutici</li> <li>• Sostanze con proprietà antinutrizionali e nutraceutiche presenti in alimenti vegetali.</li> </ul>							
<b>4) IGIENE DEGLI ALIMENTI</b>								
4a) Igiene generale e applicata	MED/42   IGIENE GENERALE E APPLICATA	Italiano	0	34	16	0	<b>50</b>	<b>2</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epidemiologia delle malattie infettive trasmesse con gli alimenti</li> <li>• Controllo per la sicurezza e la qualità degli alimenti</li> <li>• Analisi del rischio e pericoli chimici e fisici</li> <li>• Sistemi di qualità</li> <li>• Sistema HACCP</li> <li>• Igiene ambientale con disinfezione e sterilizzazione</li> <li>• Igiene del personale</li> <li>• Contaminazione chimica e fisica</li> <li>• Educazione alimentare: interventi e metodologia operativa.</li> </ul>							
4b) Microbiologia e microbiologia clinica	MED/07   MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA	Italiano	0	17	8	0	<b>25</b>	<b>1</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia generale</li> <li>• Tossinfezioni.</li> </ul>							
<b>SEMINARI ad integrazione dell'attività didattica</b>								
Patologia generale	MED/13   ENDOCRINOLOGIA	Italiano	0	17	8	0	<b>25</b>	<b>1</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergie e intolleranze alimentari: principali metodi diagnostici</li> <li>• Genetica preventiva e personalizzata.</li> </ul>							
Endocrinologia	MED/09   MEDICINA INTERNA	Italiano	0	17	8	0	<b>25</b>	<b>1</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori di rischio metabolici: malattie metaboliche ed endocrine.</li> </ul>							
Fisiologia generale	BIO/09   FISIOLOGIA	Italiano	0	17	8	0	<b>25</b>	<b>1</b>
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminari di aggiornamento</li> <li>• Diete a confronto</li> <li>• Nutraceutici</li> <li>• Alimentazione nello sport</li> <li>• Il microbioma.</li> </ul>							

5) DIETETICA APPLICATA	MED/49   SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	Italiano	0	68	32	0	100	4
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base di nutrizione umana</li> <li>• Energia misure e bisogni</li> <li>• Alimenti e nutrienti</li> <li>• Bisogni nutrizionali</li> <li>• La diagnostica nutrizionale</li> <li>• Lo stato di nutrizione</li> <li>• La composizione corporea</li> <li>• La nutrizione in condizioni fisiologiche</li> <li>• La dieta fisiologica di base</li> <li>• La dieta in gravidanza/allattamento</li> <li>• La dieta in età evolutiva</li> <li>• La dieta nell'anziano</li> <li>• La dieta nelle comunità.</li> </ul>							
6) SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE								
6a) Igiene generale e applicata	MED/42   IGIENE GENERALE E APPLICATA	Italiano	0	17	8	0	25	1
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sorveglianza nutrizionale</li> <li>• Lo screening del rischio nutrizionale</li> <li>• Rilevamento di consumi e abitudini alimentari</li> <li>• Gestione e interpretazione dei dati</li> <li>• L'educazione alimentare.</li> </ul>							
6b) Scienze tecniche dietetiche applicate	MED/49   SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	Italiano	0	34	16	0	50	2
	<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e nutrizione</li> <li>• Impatto sulle patologie correlate prevalenti.</li> </ul>							
<b>PARZIALE</b>			<b>0</b>	<b>391</b>	<b>176</b>	<b>8</b>	<b>575</b>	<b>23</b>
<b>Tirocinio/Stage</b>		Italiano					<b>300</b>	<b>12</b>
<b>Prova finale</b>							<b>625</b>	<b>25</b>
<b>TOTALE</b>							<b>1500</b>	<b>60</b>
<b>DF Didattica frontale; STD Studio; DAD Didattica a distanza; ES Esercitazione;</b>								

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 tecniche 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

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.

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

---

I candidati devono completare la procedura di ammissione descritta dal bando a decorrere dal 22/09/2025 ed entro il 18/12/2025. 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. 2025/26 la somma di **€ 2.600,00** comprensiva di: € 16,00 (imposta di bollo) e € 200,00 (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 116,00 quale contributo per il rilascio della pergamena (che include 2 marche da bollo da € 16,00 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.

## 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)

E1: irene.soffientini@unipv.it

E2: diana.skitsko@unipv.it

T1: 392.2349536

T2: 0382.98.5530

La persona di riferimento è Dott.sse Irene Soffientini - Diana Skitsko