



Master universitario congiunto di II livello

# **NUTRIZIONE APPLICATA, SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

IV EDIZIONE

## Direzione Scientifica

**Prof.ssa Laura De Gara**

Università Campus Bio-Medico di Roma

## Co-Direzione Scientifica

**Prof. Giovanni Antonini**

Università degli Studi Roma Tre

**Prof. Nicolò Merendino**

Università degli Studi della Tuscia

**Prof.ssa Isabella Savini**

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

## Comitato Scientifico

**Prof. Giovanni Antonini**

Università degli Studi Roma Tre

**Prof. Nicolò Merendino**

Università degli Studi della Tuscia

**Prof. Paolo Pozzilli**

Università Campus Bio-Medico di Roma

**Prof.ssa Isabella Savini**

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

**Dott. Gianni Zocchi**

Nutrizionista referente ONB

Il Master universitario biennale di II Livello in “**Nutrizione Applicata, Sicurezza e Qualità degli Alimenti**” è organizzato congiuntamente dall’Università Campus Bio-Medico di Roma, dall’Università degli Studi Roma Tre, dall’Università degli Studi della Tuscia e dall’Università degli Studi di Roma Tor Vergata, con il patrocinio dell’Ordine Nazionale dei Biologi e l’Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi.

## Obiettivi formativi

Al termine del Master i partecipanti avranno acquisito:

- conoscenze di chimica, biochimica e microbiologia degli alimenti;
- conoscenza delle tecnologie per la valutazione della sicurezza, della qualità e degli aspetti nutrizionali degli alimenti;
- conoscenze avanzate in tema di sicurezza nutrizionale e sicurezza alimentare applicate alle ristorazioni collettive;
- conoscenze avanzate in tema di Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari, di marketing ed economia dei prodotti alimentari;
- conoscenza della legislazione e delle norme internazionali ed europee per la gestione dei requisiti igienici, della sicurezza e delle caratteristiche di qualità e nutrizionali degli alimenti, nell’ambito di un sistema di gestione per il miglioramento continuo delle prestazioni;
- conoscenze avanzate di nutrizione umana in condizioni fisiologiche e in condizioni fisio-patologiche accertate;
- conoscenze avanzate per applicare le metodiche di valutazione dello stato di nutrizione e la determinazione di diete ottimali individuali e per ristorazioni collettive.

La figura professionale formata dal Master, in accordo con la legislazione vigente, potrà collocarsi in:

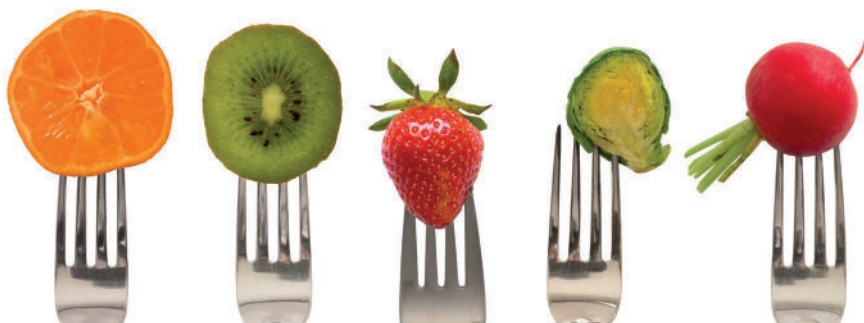
- Aziende agroalimentari;
- Aziende della ristorazione collettiva;
- Aziende ed Enti in ambito Sanitario Privato e Pubblico (Ospedali, ASL, Case di Cura e riposo, Istituti zooprofilattici e di Sperimentazione etc. ).

## Struttura e aree tematiche del Master

Il Master è strutturato in 4 aree tematiche che prevedono forme integrate di attività teoriche.

Oltre alla didattica frontale, costituita da lezioni e seminari, sono previste una serie di **esercitazioni pratiche, laboratori e visite a strutture produttive**, finalizzate all'applicazione delle conoscenze di carattere teorico e pratico acquisite durante il Master.

AREE TEMATICHE	ARGOMENTI PRINCIPALI
<b>1. Nutrizione</b>	Ricerca committenza, rapporti committente, rapporti organi di controllo; Ruolo del biologo nutrizionista; Biochimica della nutrizione; Basi biochimiche e fisiologiche di regimi dietetici innovativi; Molecole bioattive vegetali; Fisiologia della nutrizione; Richiami di Microbiologia; Nutrigenomica e Nutrigenetica; Banche dati e linee guida; Alimentazione in condizione fisiologiche e nelle principali patologie; Strumenti per la valutazione dello stato nutrizionale; Alimentazione e sport.
<b>2. Sicurezza Alimentare</b>	HACCP; Analisi dei rischi; Microbiologia e microbiologia predittiva; Pest Control; Parassitosi idrotrasmesse; Acque potabili e minerali; Igiene degli alimenti; Sanificazione; Normative nazionali ed europee; Codex Alimentarius; Frodi alimentari.
<b>3. Ristorazione Collettiva</b>	Comunicazione; Educazione Alimentare; Elementi di base della ristorazione collettiva; Proposte di pietanze per la redazione delle tabelle dietetiche per comunità; per refezione scolastica e per ospedali; Alimentazione e credi religiosi; Capitolati d'appalto.
<b>4. Qualità Alimentare</b>	Tracciabilità e Rintracciabilità; Moca (Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti); Etichettatura – Claims; Shelf – Life e valutazione qualità degli alimenti; Produzioni biologiche; Sistemi di qualità; Certificazioni di prodotto regolamentate; Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.



## Destinatari e requisiti di accesso

Per l'ammissione al Master è necessaria:

- Laurea Quinquennale/Specialistica/Magistrale in Scienze della Nutrizione (LM-61) o Biologia (LM-6);
- Altra Laurea Quinquennale/Specialistica/Magistrale tra quelle riconosciute per l'iscrizione all'ONB, purché con almeno 60 CFU in SSD "BIO".

Potranno essere ammessi, previa valutazione del Comitato Scientifico del Master, anche laureati in altre discipline ove il curriculum formativo o l'esperienza lavorativa risultino congrui rispetto alle finalità del corso.

Sarà possibile partecipare al Master anche come laureandi purché la laurea venga conseguita entro il 6 maggio 2020.

## Numero massimo di partecipanti

Il Master è a numero chiuso, per un massimo di 25 partecipanti.

## Manager didattico

I partecipanti al Master potranno fare riferimento durante il percorso didattico, non solo alla Faculty, alla Direzione Scientifica e al Coordinamento organizzativo, ma anche al Manager didattico. Questa figura è dedicata al supporto del partecipante facendo da tramite per tutte le richieste di carattere didattico-organizzativo. Il Manager didattico arricchisce l'esperienza offerta al partecipante consentendogli di essere seguito costantemente nell'apprendimento didattico, nella scelta del tirocinio curriculare e durante le attività del percorso formativo.

## Esonero crediti ECM

La partecipazione al Master prevede l'esenzione dai crediti Ecm nel rispetto della Determina della CNFC del 17 luglio 2013 in materia di "Esoneri, Esenzioni, Tutoraggio Individuale, Formazione all'estero, Autoapprendimento, Modalità di registrazione e Certificazione".



## ■ Attività di tirocinio curriculare

L'attività di tirocinio si svolgerà presso aziende leader del settore agro-alimentare, della ristorazione collettiva, consorzi e associazioni. Il tirocinio ha una durata complessiva di 750 ore e prenderà avvio a partire dalla metà del percorso didattico.



*“Dopo aver svolto il tirocinio di 6 mesi, ho avuto l'opportunità di proseguire il rapporto di lavoro con l'azienda e adesso sono stata inserita come esperta di qualità alimentare. Sarà un lavoro di grande responsabilità ma sono felicissima di mettermi in gioco.”*



Marianna L. Defrancesco  
Partecipante Master II edizione

Di seguito, alcune aziende presso le quali si potrà svolgere il tirocinio

### Ristorazione collettiva



**Gate Gourmet**  
(sede: Roma)



**Pedevilla**  
(sedi: Milano, Roma, Firenze, Avezzano)



**Serenissima**  
(sede: Roma)



**Sodexo**  
(sede: Roma)



**Vivenda**  
(sedi Lazio)

### Aziende Agroalimentari



**Assoittica**  
(sede: Roma)



**Birra Peroni**  
(sede: Roma)



**SalCast**  
(sede: Roma)



**Centrale del Latte del Frusinate**  
(sede: Frosinone)



**Findus**  
(sede: Latina)



**Francia Latticini**  
(sede: Latina)



**Kraft**  
(sede: Latina)

### Produzione di alimenti a fini dietetici speciali e integratori



**Erfo**  
(sede: Messina)



**MedEat**  
(sede: Bergamo)



**Gruppo Maurizi**  
(sede: Roma)



**Chromaleont**  
(sede: Messina)



**Fosan**  
(sede: Roma)

## Riconoscimento CFU

A giudizio della Commissione Esaminatrice del Master e, dietro presentazione di apposita autocertificazione completa di esami sostenuti e SSD, uno o più moduli semestrali potranno essere riconosciuti a laureati della classe LM - 61 o a coloro che hanno già conseguito un Master Universitario o un Diploma di Specializzazione in tema di Alimentazione Umana o in altri argomenti oggetto del presente Master.

Sempre a giudizio della Commissione Esaminatrice del Master e dietro presentazione di apposita autocertificazione, potranno essere riconosciuti crediti ai fini dello svolgimento del tirocinio curriculare.

## Titolo rilasciato

Al termine del corso verrà rilasciato il Master Universitario Congiunto di II livello in Nutrizione Applicata, Sicurezza e Qualità degli Alimenti. Il riconoscimento del credito formativo è legato sia alla regolare frequenza che al superamento delle prove in itinere e finale.



FREQUENZA MINIMA RICHIESTA:  
**LEZIONI 80% - TIROCINIO 100%**

CREDITI FORMATIVI:  
**120 CFU**

SCADENZA AMMISSIONI:  
**16 GENNAIO 2020**

INIZIO LEZIONI:  
**6 FEBBRAIO 2020**

## Frequenza

Le attività didattiche e i laboratori si svolgeranno presso la sede dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e presso le sedi delle Università partner.

Le lezioni si svolgeranno, di norma, a settimane alterne con i seguenti orari:

- Giovedì 09:30 - 18:30
- Venerdì 09:00 - 18:00
- Sabato 09:00 - 13:00

**Con la  
partecipazione  
al Master  
potrai  
conseguire  
il certificato di  
"Responsabile della  
procedura HACCP"**

## Modalità di ammissione

La domanda di ammissione al Master va presentata entro il **16 gennaio 2020** utilizzando la procedura online disponibile all'indirizzo internet: **ww.unicampus.it/master**.

Prevede l'inserimento delle seguenti informazioni:

- dati anagrafici e recapiti;
- informazioni relative al titolo di studio;
- curriculum vitae;
- carta d'identità;
- dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- dati di avvenuto bonifico della quota di ammissione (50 €).



La selezione verrà effettuata mediante valutazione curriculare e colloqui orali che si svolgeranno nel giorno **22 gennaio 2020**. Il risultato delle selezioni verrà comunicato ai candidati tramite mail a cura del Servizio Formazione Post-Lauream.

Presa visione dell'ammissione, l'immatricolazione al Master dovrà essere effettuata entro il **29 gennaio 2020**.

## Quota di partecipazione

La tassa di iscrizione all'intero Master è di € 6.000 da suddividere in 4 rate:

- € 1.500 all'atto dell'iscrizione (29 gennaio 2020)
- € 1.500 entro il 31 maggio 2020
- € 1.500 entro il 30 novembre 2020
- € 1.500 entro il 30 aprile 2021

Specificare la causale relativa a ciascun pagamento.  
In nessun caso le quote saranno rimborsate.

## Quote agevolate e borse di studio

Sono previste quote agevolate\* nei casi seguenti:

- per i candidati che hanno conseguito il titolo di laurea richiesto per la partecipazione al Master presso una delle Università partner. L'importo di ciascuna rata è, in questo caso, di € 1.000,00 anziché € 1.500,00;
- per i candidati afferenti agli enti partner del Master e/o appartenenti al CUI – Comitato UCBM Imprese è prevista una riduzione del 10% sulle quote di partecipazione.



L'Università Campus Bio-Medico di Roma partecipa a bandi Inps per l'assegnazione di borse di studio a favore di partecipanti afferenti a specifiche categorie.

Dell'eventuale disponibilità di ulteriori agevolazioni e/o borse di studio verrà data apposita comunicazione.



L'Ateneo mette a disposizione, grazie al contributo di **Erfo S.p.A.** 2 borse di studio a copertura totale per studenti meritevoli che saranno individuati in fase di selezione e che svolgeranno il tirocinio curriculare presso la sede di Erfo S.p.A.



Inoltre, l'Ateneo grazie al supporto dell'**Ordine Nazionale dei Biologi**, mette a disposizione 10 borse di studio a copertura parziale dal valore di € 1.000,00 ciascuna.

\* Le agevolazioni non sono cumulabili tra loro o con borse di studio

## La nostra Formazione per il tuo Futuro

Il Servizio Formazione Post-Lauream coordina l'offerta formativa post-lauream dell'Università Campus Bio-Medico di Roma. Attraverso la collaborazione con le Facoltà Dipartimentali di Medicina e Chirurgia e di Ingegneria, individua percorsi formativi in linea con la *mission* dell'Ateneo e coerenti con le esigenze del mercato del lavoro, garantendo agli utenti dei corsi un'esperienza umana e professionale. L'offerta del Servizio di Formazione Post-Lauream si suddivide principalmente in tre ambiti: Master e Perfezionamento, ECM e Formazione Permanente.

## Master e Perfezionamento

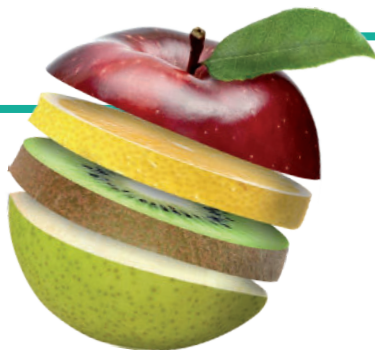
Pensati per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro, sono fruibili sia da neo-laureati che vogliono perfezionare la propria formazione prima di inserirsi nel mondo lavorativo, sia da professionisti che desiderano specializzare le proprie competenze.

La metodologia didattica è orientata alla traduzione delle conoscenze in competenze professionali. I momenti d'aula sono arricchiti da testimonianze di manager del settore, dimostrazioni pratiche e simulazioni e sono sempre seguiti da un'attività di tirocinio curriculare presso aziende del settore di riferimento.

## Provider ECM accreditato



Il Servizio Formazione Post-Lauream dell'Università Campus Bio-Medico di Roma si è posizionato al primo posto nella classifica dei migliori Provider Ecm 2018 per la categoria università. In stretta collaborazione con le aree cliniche e didattiche dell'Ateneo, progetta in questo ambito seminari, workshop, congressi e moduli formativi innovativi, indirizzati agli operatori sanitari. Il Servizio inoltre collabora con l'Area Strategica Risorse Umane dell'Università per il coordinamento e la gestione della formazione ECM del personale sanitario del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico.



## CON IL PATROCINIO DI:



## Sede amministrativa

La sede amministrativa del Master è fissata presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma che, tramite il Servizio Formazione Post-Lauream, gestirà le iscrizioni e la carriera degli studenti, ivi compreso il rilascio del Master congiunto.

## Coordinamento organizzativo

**Servizio Formazione Post-Lauream**  
Università Campus Bio-Medico di Roma  
Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma  
Tel. (+39) 06.22.541.9300  
Fax (+39) 06.22.541.1900  
E-mail: [postlauream@unicampus.it](mailto:postlauream@unicampus.it)  
[www.unicampus.it/postlauream](http://www.unicampus.it/postlauream)