

**BLENDED EDITION**  
70% delle lezioni in presenza  
e 30% delle lezioni in diretta streaming

Master universitario congiunto di II livello

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

V 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 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. Sarà richiesto il patrocinio all'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. ).

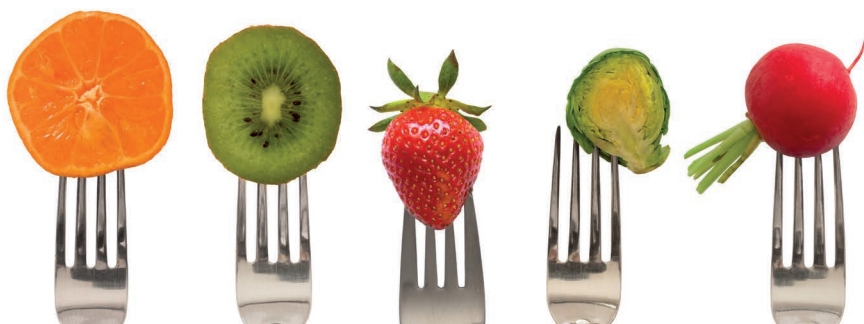
\* Nel pubblico secondo le normative vigenti.

## 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. 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>3. 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>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);

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 13 giugno 2022.

## Numero massimo di partecipanti

Il Master è a numero chiuso, per un massimo di 30 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 650 ore e prenderà avvio a partire dalla metà del percorso didattico.



*“Dopo aver svolto il tirocinio in un’azienda di ristorazione collettiva con ruolo assistente al Direttore, ho avuto l’opportunità di proseguire il rapporto di lavoro. Consiglio vivamente questo Master, in quanto mi ha permesso di specializzarmi di più in questo settore, permettendomi una crescita personale e professionale.”*



*Francesca De Propri*  
Partecipante Master IV edizione

**85, 7%**

**Tasso occupazionale  
a un anno dal termine  
del Master\***

\*Indagine condotta e pubblicata da  
Almalaurea.

## ■ Titoli rilasciati

Ai partecipanti che completeranno il Master e saranno in regola con gli aspetti amministrativi, verrà rilasciato il titolo di Master Universitario Congiunto di II livello in Nutrizione Applicata, Sicurezza e Qualità degli Alimenti.

Verrà rilasciato il titolo di perfezionamento universitario a coloro che non iscrivendosi al Master parteciperanno a specifiche aree tematiche dello stesso, nel dettaglio:

- Il titolo di Perfezionamento Universitario in Nutrizione e ristorazione collettiva verrà rilasciato a coloro che seguiranno le aree tematiche “Nutrizione” e “Ristorazione collettiva” con il conseguente riconoscimento di 25 CFU.
- Il titolo di Perfezionamento Universitario in Sicurezza e qualità alimentare verrà rilasciato a coloro che seguiranno le aree tematiche “Sicurezza alimentare” e “Qualità e sicurezza” con il conseguente riconoscimento di 25 CFU.



## 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.



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

CREDITI FORMATIVI:  
**90 CFU**

SCADENZA AMMISSIONI:  
**15 FEBBRAIO 2022**

INIZIO LEZIONI:  
**16 MARZO 2022**

## 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 09:00 - 18:00
- 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 **15 febbraio 2022** utilizzando la procedura online disponibile all'indirizzo internet: **ww.unicampus.it/nutrizioneV**.

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 febbraio 2022**. Il risultato delle selezioni verrà comunicato ai candidati tramite mail a cura dell'UCBM Academy.

Presa visione dell'ammissione, l'immatricolazione al Master dovrà essere effettuata entro il **7 marzo 2022**.

## Quota di partecipazione

La tassa di iscrizione all'intero Master è di € 4.800 da suddividere in 4 rate:

- € 1.200 all'atto dell'iscrizione (7 marzo 2022)
- € 1.200 entro il 30 agosto 2022
- € 1.200 entro il 31 dicembre 2022
- € 1.200 entro il 31 marzo 2023

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

Tutti i versamenti, compreso quello relativo alla domanda di ammissione, vanno effettuati sul c/c bancario intestato a:

Università Campus Bio-Medico di Roma presso Banca Intesa Sanpaolo  
IBAN: IT17P0306905258100000005503

## 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 € 1.200,00;
- per i candidati indicati dalle aziende partner del Master e/o appartenenti al CUI – Comitato UCBM Imprese è prevista una riduzione del 16,5% 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.

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

## La nostra Formazione per il tuo Futuro

L'UCBM Academy gestisce l'offerta formativa post-lauream dell'Università Campus Bio-Medico di Roma. Attraverso la collaborazione con le Facoltà Dipartimentali di Medicina e Chirurgia, di Ingegneria e di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente, 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 dell'UCBM Academy 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.

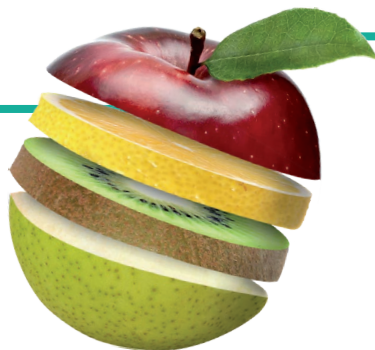
La metodologia didattica è orientata alla traduzione delle conoscenze in competenze professionali. I momenti d'aula sono arricchiti da testimonianze di manager del settore, dimostrazioni pratiche e simulazioni e sono sempre seguiti da un'attività di tirocinio curriculare presso aziende del settore di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

## Provider ECM accreditato



L'UCBM Academy si è posizionata 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.

L'UCBM Academy inoltre collabora con la Direzione Risorse Umane dell'Università per il coordinamento e la gestione della formazione ECM del personale sanitario del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico.



## Sede amministrativa

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

## Coordinamento organizzativo

### UCBM Academy

Università Campus Bio-Medico di Roma  
Via Giacomo Dina, 36 - 00128 Roma  
Tel. (+39) 06.22.541.9300  
Fax (+39) 06.22.541.1900  
E-mail: [ucbmacademy@unicampus.it](mailto:ucbmacademy@unicampus.it)  
[www.unicampus.it/ucbmacademy](http://www.unicampus.it/ucbmacademy)