



Master universitario congiunto di II livello

# NUTRIZIONE APPLICATA, SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

III EDIZIONE

## 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.

## 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".

## 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.

## TIROCINIO IN AZIENDA

L'attività di tirocinio si svolgerà presso aziende leader del settore:

- agro-alimentare;
- ristorazione collettiva;
- consorzi e associazioni.

Il tirocinio ha una durata complessiva di 750 ore e prenderà avvio a partire dalla metà del percorso didattico.

## 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 indicati dalle aziende/enti partner del Master è prevista una riduzione del 10% sulle quote di partecipazione;
- per i candidati che si iscrivono in qualità di uditori è prevista una riduzione del 10% sulle quote di partecipazione.

Sono previste, inoltre, borse di studio a copertura parziale assegnate secondo la graduatoria stilata nel rispetto delle modalità di ammissione.

## INFO

**Durata:**  
18 Mesi

**Crediti  
Formativi:**  
120 CFU

**Scadenza  
Ammissioni:**  
30 Novembre 2018

**Inizio  
Lezioni:**  
17 Gennaio 2019



CON IL PATROCINIO DI:



Per informazioni:

**SERVIZIO FORMAZIONE POST-LAUREAM**

**UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA**

Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma

Tel. (+39) 06.22541.9300 - E-mail: [postlauream@unicampus.it](mailto:postlauream@unicampus.it)