

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



CON IL PATROCINIO DI:



Master universitario congiunto di II livello

# NUTRIZIONE APPLICATA, SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

V 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);
- Laureandi purché la laurea venga conseguita entro il 13 giugno 2022.

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 fisiopatologiche 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;
- servizi alle aziende.

INFO

Crediti  
Formativi:  
**90 CFU**

Scadenza  
Ammissioni:  
**15 febbraio 2022**

Inizio  
lezioni:  
**16 marzo 2022**

## 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 16,5% sulle quote di partecipazione.

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

Per informazioni:

**UCBM Academy**

**UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA**

**Via Giacomo Dina, 36 - 00128 Roma**

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