

D.R. n°72 del 10 luglio 2017

L'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA

presenta la I edizione del Master I livello in

“WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”

In collaborazione con CRIS Cittadella Universitaria Poggiardo

(A.A.2017/2018)

Master	“WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”
Direttore Scientifico	Sabrina Saccomandi Università Telematica San Raffaele Roma
Coordinatori	Massimiliano Caprio ed Elvira Padua Università Telematica San Raffaele Roma  Sandro Tramacere Presidente CRIS Cittadella Universitaria Poggiardo
Obiettivi	<p><b>WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0</b> è un master di I livello in coerenza con la Strategia “Europa 2020”, con gli obiettivi della Smart Specialization Strategy del Centro-Meridione e con le KETs (tecnologie chiavi abilitanti). Il Master è progettato per rispondere alla domanda di formare nuove figure professionali che abbiano un presidio di competenze in Scienza della Nutrizione, Nutraceutica e Scienze Motorie per una nuova dimensione di professionista per il Wellness and il FoodSaety 4.0.</p> <p>Il Nuovo Manager del benessere 4.0 è il professionista che progetta un innovativo modello di vita che abbina alla sicurezza e controllo qualità degli alimenti una giusta dieta e attività sportiva, definendo nuovi modelli organizzativi di Scienza della Vita focalizzati sul Benessere della Persona, coniugando in modo innovativo la Medicina per la Persona, con le Scienze Motorie quale strumento di promozione di enfatizzazione del benessere, basato anche sul corretto stile di vita e sulla qualità degli alimenti.</p> <p>Se le scienze motorie prevedono lo studio sistematico del movimento umano e l’acquisizione delle conoscenze nei settori epistemologico-metodologico della disciplina, biomedico, psicopedagogico, organizzativo-gestionale, la Sezione di Scienze della Nutrizione assicura un presidio di competenza sulle tecnologie alimentare, sulla Sicurezza e Alimentare, sulle intolleranze alimentari e sui disturbi del comportamento alimentare.</p> <p>La Sezione Nutraceutica ha come obiettivo quello di fornire una preparazione volta all’acquisizione di conoscenze capacità e competenze nell’ambito dell’alimentazione e nutrizione in una prospettiva funzionale alla nutraceutica, ponendo al centro il tema degli integratori alimentari, alimenti funzionali e medicali e ai nutraceutici.</p> <p>In sintesi, il Master dovrà fornire competenze integrate e specialistiche relative alla comprensione, progettazione, conduzione e gestione di attività motorie a carattere educativo, adattativo, in relazione allo sviluppo, al mantenimento delle abilità motorie finalizzate al benessere della Persona, da programmare in combinazione sinergica con la dieta e un programma articolato di sicurezza degli alimenti, arricchita di una prospettiva funzionale alla nutraceutica, ponendo al centro il tema degli integratori</p>

	<p>alimentari, alimenti funzionali e medicali e ai nutraceutici.</p> <p>Il percorso formativo è progettato per acquisire competenze allineate con le più recenti proposte metodologiche.</p> <p>Lo specialista in possesso del Master I livello <b>“WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”</b> conseguirà un corredo di conoscenze tecniche essenziali in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• formare figure professionali qualificate che possano operare nel mondo delle attività motorie e sportive, per il raggiungimento del benessere psicofisico della persona, attraverso scienza della Nutrizione e della Nutraceutica.</li> </ul> <p>L'erogazione del Master I livello si svolgerà in frontale per n. 230 ore corrispondenti a n. 38 CFU, n. 25 h telematiche con piattaforma accessibile 24h/24 corrispondenti a n. 10 CFU, 100 ore di tirocinio corrispondenti a n. 4 CFU, esami finali corrispondenti a n. 8 CFU.</p>																	
<p>Articolazione e Metodologia del corso</p>	<p>Il Master I livello “WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari). I crediti (CFU) si maturano con il superamento dell'esame finale di profitto. La tesi consiste nella redazione e discussione, davanti ad una Commissione appositamente nominata, di un project work, frutto dello studio e dell'interpretazione personale del percorso formativo intrapreso e relativo alle attività svolte. La Commissione tesi, nominata dal Rettore, è composta dai docenti del Corso.</p> <p>Al termine del Corso, a quanti abbiano osservato tutte le condizioni richieste e superato con esito positivo la prova finale sarà rilasciato un Diploma Universitario di Master di I Livello in “WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”</p>																	
<p>Programma Didattico</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="422 1180 1264 1319">DISCIPLINA</th> <th data-bbox="1264 1180 1439 1319">CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="422 1319 1264 1400">Scienza della nutrizione umana Med/49</td> <td data-bbox="1264 1319 1439 1400">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1400 1264 1480">Scienze e Tecnologie degli alimenti AGR/15</td> <td data-bbox="1264 1400 1439 1480">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1480 1264 1570">Intolleranze alimentari Immunità e farmaci</td> <td data-bbox="1264 1480 1439 1570">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1570 1264 1650">Intolleranze alimentari Immunità e farmaci</td> <td data-bbox="1264 1570 1439 1650">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1650 1264 1731">Comunicazione Gastronomia e tradizionale</td> <td data-bbox="1264 1650 1439 1731">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1731 1264 1812">Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale</td> <td data-bbox="1264 1731 1439 1812">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1812 1264 1892">Project Management ne Wellness e nel Food Safety</td> <td data-bbox="1264 1812 1439 1892">2</td> </tr> </tbody> </table>		DISCIPLINA	CFU	Scienza della nutrizione umana Med/49	3	Scienze e Tecnologie degli alimenti AGR/15	3	Intolleranze alimentari Immunità e farmaci	3	Intolleranze alimentari Immunità e farmaci	3	Comunicazione Gastronomia e tradizionale	3	Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	3	Project Management ne Wellness e nel Food Safety	2
DISCIPLINA	CFU																	
Scienza della nutrizione umana Med/49	3																	
Scienze e Tecnologie degli alimenti AGR/15	3																	
Intolleranze alimentari Immunità e farmaci	3																	
Intolleranze alimentari Immunità e farmaci	3																	
Comunicazione Gastronomia e tradizionale	3																	
Disturbi del comportamento Alimentare e Controllo Ormonale	3																	
Project Management ne Wellness e nel Food Safety	2																	

	<p>Industria 4.0, la Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (SNSI), le Aree di specializzazione regionali, le Traiettorie tecnologiche di sviluppo a priorità nazionale tecnologici nella programmazione europea 2014-2020, nonché la Strategia di Specializzazione Intelligente (SmartPuglia2020) e l'Agenda Digitale Puglia 2020</p>	3
	Biochimica della nutrizione e nutraceutica	3
	Microbiologia e Microbiologia Clinica per la nutrizione e la nutraceutica	3
	Nutrizione e stato di salute, scienze e tecniche dietetiche	3
	Endocrinologia e nutrizione	4
	Tecnologia e sicurezza degli alimenti	3
	Psicologia delle attività sportive	3
	Teoria e metodologia dell'allenamento	4
	Teoria Tecnica e Didattica degli sport individuali e di squadra	3
	TTD delle attività motorie per l'età evolutiva ed adulta	3
	Tirocinio: Per dare concreta attuazione ed avere riscontro pratico di quanto oggetto di analisi e studio, è previsto il tirocinio presso enti locali, associazioni di categoria ed aziende pubbliche e private 100 ore	4
	TESI FINALE	4
	TOTALE	60
Destinatari e Requisiti di ammissione	<p>Per l'iscrizione al Master è richiesto il possesso di:</p> <p>1) laurea conseguita secondo gli ordinamenti didattici precedenti il decreto ministeriale 3 novembre 1999 n. 509;            2) lauree ai sensi del D.M. 509/99 e ai sensi del D.M. 270/2004;            3) lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99 e lauree magistrali ai sensi del D.M. 270/2004;</p> <p>Possono, inoltre, presentare domanda di ammissione i candidati in possesso di un titolo accademico conseguito all'estero equiparabile per durata e contenuto al titolo accademico italiano richiesto per l'accesso al Master.</p>	

Attività e adempimenti	<p>Gli insegnamenti prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni di didattica erogata on-line, corredate di slide;</li> <li>• Lezioni frontali, seminari, incontri di studio e giornate di formazione in presenza, presso la sede CRIS Cittadella Universitaria Poggiardo (sede di Poggiardo (LE) e Bari);</li> <li>• Materiale di studio scaricabile.</li> </ul> <p>Agli studenti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• studio individuale del materiale didattico fornito;</li> <li>• partecipazione alle attività di rete;</li> <li>• superamento dell'esame finale (elaborato scritto – tesi) che si svolgerà in presenza della commissione.</li> </ul>
Durata del corso	<p>Il Master I livello “WELLNESS AND FOOD SAFETY 4.0”ha durata annuale pari a 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).</p>
Iscrizione	<p>La quota di iscrizione è di € 7.500,00 (settemilacinquecento/00).</p>
Scadenze	<p>I corsi inizieranno l'8 gennaio 2018, salvo eventuali proroghe, e termineranno il 31 gennaio 2019. La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data inizio corso.</p>
Informazioni	<p>Per informazioni o chiarimenti, è possibile contattare la Segreteria Studenti dell'Università Telematica San Raffaele Roma dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 17.00 al numero +39 06 52252552 presso la sede di Roma, via Val Cannuta n° 247 - 00166 Roma</p> <p>Per ulteriori informazioni o chiarimenti: CRIS Cittadella Universitaria Poggiardo (sede di Poggiardo (LE) e Bari) Cris – Via De Gasperi, 11 – 73037 Poggiardo Tel: 340.1165558 – 330.579765 e-mail: centroservizi.cris@gmail.com –PEC: crispoggiardo@pec.it – www.unicris.it</p>

IL RETTORE  
(Prof. Enrico Garaci)

