



**MASTER di I Livello**

**Gestione a supporto dei processi per la qualità e la sicurezza alimentare e ambientale**

**1<sup>a</sup> Edizione**

**1500 ore 60 CFU**

**Anno accademico 2023/2024**

**MA1490**



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titolo</b>          | Gestione a supporto dei processi per la qualità e la sicurezza alimentare e ambientale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Edizione</b>        | 1 <sup>a</sup> Edizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Area</b>            | Sanità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Categoria</b>       | MASTER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Livello</b>         | I Livello                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Anno accademico</b> | 2023/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Durata</b>          | Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Finalità</b>        | Il master si propone l'obiettivo di sviluppare competenze professionali specialistiche necessarie negli ambiti operativi connessi al settore agro-alimentare e zootecnico, finalizzate a far acquisire abilità avanzate connesse alle principali metodiche e tecniche previste nell'ambito del Controllo Ufficiale per la sicurezza alimentare e la salute dei cittadini e per le attività di consulenza presso le imprese alimentari, all'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, al sistema produttivo ed ambientale, garantendo l'adesione ai sistemi cogenti di verifica delle filiere produttive, anche attraverso i sistemi di gestione dei processi per la qualità. |
| <b>Direttore</b>       | Dott. Antonino Colombo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Docenti</b>         | Le materie di insegnamento ed i moduli didattici sono svolti da esperti in possesso di elevata e riconosciuta professionalità e competenza scientifica nei settori di interesse e sono individuati dal Comitato Tecnico Scientifico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Destinatari</b>     | <p>Il Master è diretto principalmente ad un profilo professionale, quale il Tecnico della Prevenzione, al fine di formare una figura esperta della sicurezza alimentare, capace di svolgere con competenza tecnico professionale le attività inerenti tale ambito.</p> <p>Il Master è anche rivolto ad altre figure professionali che si interfacciano nell'area della sicurezza alimentare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Contenuti

|               | Tematica                                                                                                               | SSD    | CFU       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1             | Gli strumenti del Controllo Ufficiale: reg. ce625/17 e decreti legislativi                                             | MED 50 | 4         |
| 2             | Etichettatura alimentare. Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)                                      | MED 50 | 5         |
| 3             | Provvedimenti sanzionatori amministrativi e penali                                                                     | MED 50 | 5         |
| 4             | Campionamento degli alimenti                                                                                           | MED 50 | 5         |
| 5             | Gestione dei casi di tossinfezione ed intossicazione alimentare                                                        | MED 50 | 4         |
| 6             | Gestione della rintracciabilità e delle allerte sanitarie: il sistema RASFF                                            | MED 50 | 4         |
| 7             | Gestione dei processi per garantire la sicurezza alimentare: norme ISO                                                 | MED 50 | 4         |
| 8             | Nuovi metodi di trattamento e conservazione dei prodotti alimentari                                                    | MED 42 | 4         |
| 9             | Nutraceutici, alimenti funzionali ed integratori alimentari                                                            | MED 49 | 4         |
| 10            | Le nuove frontiere del food                                                                                            | MED 42 | 4         |
| 11            | Sistemi tecnici ed informatici a supporto della sicurezza alimentare                                                   | MED 42 | 4         |
| 12            | Alimentazione umana e salute                                                                                           | MED 49 | 2         |
| 13            | Modulo sulla sicurezza                                                                                                 |        |           |
| 14            | Sostenibilità dell'industria alimentare: impatto ambientale, aspetti economici e sociali della filiera agro-alimentare | MED 42 | 5         |
| 15            | Seminari obbligatori con esonero per autocertificazione competenze                                                     | MED/50 | 2         |
| 16            | Chimica degli alimenti                                                                                                 | MED/49 | 2         |
| 17            | esami finali                                                                                                           |        | 2         |
| <b>Totale</b> |                                                                                                                        |        | <b>60</b> |

## Attività

L'erogazione del Master si svolgerà in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24 ore/24.

Il modello di sistema e-learning adottato prevede l'apprendimento assistito lungo un percorso formativo predeterminato, con accesso a materiali didattici sviluppati appositamente e fruibili in rete e ad un repertorio di attività didattiche interattive, individuali e di gruppo, mediate dal computer e guidati da tutor/esperti tecnologici e di contenuto, in grado di interagire con i corsisti e rispondere alle loro domande.

Lo studio dei materiali didattici digitali /video lezioni dei docenti con animazioni grafiche) e a stampa (dispense e/o testi) avviene di regola secondo tempi e disponibilità del singolo corsista durante le 24 ore della giornata.

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Adempimenti richiesti</b></p> | <p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studio del materiale didattico appositamente preparato;</li> <li>• Superamento dei test di valutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline;</li> <li>• Partecipazione alle attività di rete;</li> <li>• Partecipazione obbligatoria ai seminari Online; in alternativa preparazione di un Project work sull'argomento trattato nel seminario;</li> <li>• Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza sotto forma di esame scritto (test a risposta multipla).</li> </ul> <p>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</p> |
| <p><b>Titoli ammissione</b></p>     | <p>Possono essere ammessi tutti i possessori di laurea in Tecniche della Prevenzione, Medicina e Chirurgia, Scienze biologiche, Scienze gastronomiche, Scienze e tecnologie agro-alimentari, Dietistica, Assistente Sanitario, Veterinaria, Farmacia e tutte le Professioni Sanitarie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>Termini iscrizione</b></p>    | <p><b>Iscrizioni sempre aperte</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Condizioni</b></p>            | <p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea:<br/> <a href="https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf">https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf</a></p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: <a href="https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf">https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf</a></p>                                                                                                                                                                                                     |

**Quota di iscrizione**
**€ 1500,00**

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

Il pagamento è in un'unica soluzione o, alternativamente, in tre rate così distribuite

|   | RATA                            | SCADENZA                        |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 500€ + € 116 per spese di bollo | all'atto dell'iscrizione        |
| 2 | 500€                            | dopo il 1° mese dall'iscrizione |
| 3 | 500€                            | dopo il 2° mese dall'iscrizione |

**€ 1000,00**

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

PER TUTTI GLI ISCRITTI IN CONVENZIONE Per tutti gli iscritti in convenzione Il pagamento è in un'unica soluzione o, alternativamente, in quattro rate così distribuite

|   | RATA                            | SCADENZA                        |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 250€ + € 116 per spese di bollo | all'atto dell'iscrizione        |
| 2 | 250€                            | dopo il 1° mese dall'iscrizione |
| 3 | 250€                            | dopo il 2° mese dall'iscrizione |
| 4 | 250€                            | dopo il 3° mese dall'iscrizione |

**€ 1000,00**

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)

Per i dipendenti della PA

|   | RATA                            | SCADENZA                        |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 250€ + € 116 per spese di bollo | all'atto dell'iscrizione        |
| 2 | 250€                            | dopo il 1° mese dall'iscrizione |
| 3 | 250€                            | dopo il 2° mese dall'iscrizione |
| 4 | 250€                            | dopo il 3° mese dall'iscrizione |

**Modalità pagamento**

Il pagamento dell'intera retta/prima rata, **oltre i 116 euro** con cui l'Università adempirà per conto dello studente all'obbligo normativo della marca da bollo (che quindi non verrà più apposta) e a tutti gli altri costi previsti dalla normativa vigente, dovrà avvenire mediante bonifico bancario, **ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA**, alle seguenti coordinate bancarie:

**UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO**  
**Banca Generali**

**IBAN:IT 44 M 03075 02200 CC8500647145**

Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo, seguito dal codice del corso **MA1490**

SI INFORMA CHE NON SARANNO EMESSE QUIETANZE SUI PAGAMENTI RICORDANDO, AI FINI FISCALI PER LA DETERMINAZIONE DEL REDDITO, CHE IL BONIFICO, ESEGUITO SECONDO LE SU RIPORTATE ISTRUZIONI, CONSENTE LA DETRAZIONE DEL COSTO DEL CORSO.

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Trattamento dati personali</b></p>    | <p><b>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</b></p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito <a href="http://www.unipegaso.it">www.unipegaso.it</a> trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.</p> <p>In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, <a href="#">Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli</a> per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo <a href="mailto:privacy@unipegaso.it">privacy@unipegaso.it</a></p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: <a href="http://www.unipegaso.it/website/privacy">http://www.unipegaso.it/website/privacy</a></p> |
| <p><b>Iscrizione studenti stranieri</b></p> | <p>Gli studenti stranieri provenienti da Paesi non afferenti all'Unione Europea dovranno presentare domanda di preiscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR reperibile sul sito <a href="http://www.miur.it">www.miur.it</a>) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.</p> <p>Ai fini dell'iscrizione il candidato dovrà presentare dichiarazione di valore in loco del titolo conseguito e fotocopia autenticata degli studi compiuti.</p> <p>Tutti i documenti vengono rilasciati dalla rappresentanza italiana competente per territorio.</p> <p>Non verranno accettate domande presentate oltre i termini, prive dei su citati documenti e pervenute autonomamente e non tramite nota consolare.</p> <p>Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Informazioni</b></p>                  | <p><i>Per qualsiasi informazione:</i></p> <p><i>invia un'e-mail a: <a href="mailto:snals@openform.it">snals@openform.it</a></i><br/> <i>contattaci telefonicamente: 0815371934; 3282459007 fax 081 8588580</i><br/> <i>collegati al sito: <a href="http://snals.openform.it">snals.openform.it</a></i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |