



PEGASO

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

MASTER di I Livello

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

1ª Edizione

1500 ore 60 CFU

Anno accademico 2019/2020

MA1027



Titolo	Gestione a supporto dei processi per la qualità e la sicurezza alimentare
Edizione	1 ^a Edizione
Area	SANITÀ
Categoria	MASTER
Livello	I Livello
Anno accademico	2019/2020
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU
Presentazione	Il master offre ai professionisti un elevato grado di specializzazione nel campo della sicurezza alimentare
Finalità	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, garantendo l'adesione ai sistemi cogenti di verifica delle filiere produttive, anche attraverso i sistemi di gestione dei processi per la qualità.
Direttore	Dott. Antonino Colombo
Coordinatore Didattico	Dott.ssa Anna d'Ario
Docenti	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.

<p>Destinatari</p>	<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>																																																																				
<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Gli strumenti del Controllo Ufficiale</td> <td>MED 50</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Etichettatura alimentare. Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)</td> <td>MED 50</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Provvedimenti sanzionatori amministrativi e penali</td> <td>MED 50</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Campionamento degli alimenti</td> <td>MED 50</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Gestione dei casi di tossinfezione ed intossicazione alimentare</td> <td>MED 50</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Gestione della rintracciabilità e delle allerte sanitarie: il sistema RASFF</td> <td>MED 50</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Gestione dei processi per garantire la sicurezza alimentare: norme ISO</td> <td>MED 50</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Nuovi metodi di trattamento e conservazione dei prodotti alimentari</td> <td>MED 42</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Nutraceutici, alimenti funzionali ed integratori alimentari</td> <td>MED 49</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Le nuove frontiere del food</td> <td>MED 42</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Sistemi tecnici ed informatici a supporto della sicurezza alimentare</td> <td>MED 42</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Alimentazione umana e salute</td> <td>MED 49</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Modulo sulla sicurezza</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Seminari obbligatori con esonero per autocertificazione competenze</td> <td>MED 50</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>Esami finali</td> <td></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	SSD	CFU	1	Gli strumenti del Controllo Ufficiale	MED 50	5	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	4	13	Modulo sulla sicurezza			14	Seminari obbligatori con esonero per autocertificazione competenze	MED 50	4	15	Esami finali		4	Totale			60
	Tematica	SSD	CFU																																																																		
1	Gli strumenti del Controllo Ufficiale	MED 50	5																																																																		
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	4																																																																		
13	Modulo sulla sicurezza																																																																				
14	Seminari obbligatori con esonero per autocertificazione competenze	MED 50	4																																																																		
15	Esami finali		4																																																																		
Totale			60																																																																		
<p>Attività</p>	<p>L'erogazione del Master si svolgerà in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24 ore/24.</p> <p>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.</p> <p>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>																																																																				

<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del materiale didattico appositamente preparato; • Superamento dei test di valutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline; • Partecipazione alle attività di rete; • Partecipazione facoltativa ai seminari in presenza; in alternativa preparazione di un Project work sull'argomento trattato nel seminario; • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza, con redazione di un elaborato sotto forma di tesi propedeutica all'esame scritto (test a risposta multipla). <p>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</p>
<p>Titoli ammissione</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>Termini iscrizione</p>	<p>Iscrizioni sempre aperte</p>
<p>Condizioni</p>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</p>

Quota di iscrizione

€ 1500,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

	RATA	SCADENZA
1	500€ + € 50.00 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 € 50.00 per spese di bollo)

Per tutti gli iscritti in convenzione

	RATA	SCADENZA
1	250€ + € 50.00 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 50 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 e cognome ed il pagamento della marca da bollo, seguito dal codice del corso MA1027.

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>Trattamento dati personali</p>	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</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 www.unipegaso.it 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, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it</p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy</p>
<p>Iscrizione studenti stranieri</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 www.miur.it) 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>Informazioni</p>	<ul style="list-style-type: none">• Per informazioni di carattere didattico-amministrativo inviare una e-mail all'indirizzo orientamento@unipegaso.it oppure postlaurea@unipegaso.it o chiamare il numero verde 800.185.095 OPPURE 3343577525;• Per informazioni specifiche sul master contattare l'Area Sanità della Pegaso ai numeri: 0819339555 – 3343577525 oppure inviare una e-mail all'indirizzo: area.sanita@unipegaso.it