



Università San Raffaele



Esperto in Scienze della Nutrizione per la Preparazione di Pasti e diete Speciali

1500 ore CFU 60
Anno Accademico 2019/2020

Finalità e obiettivi del Master

Gli obiettivi fondamentali del master dal punto di vista medico-scientifico saranno quelli di:

- Trasferire ad una vasta utenza impegnata a vario grado di conoscenza nel settore dell'alimentazione un know-how adeguato alla preparazione di cibi salutistici e comunque attinenti alle tradizioni alimentari dei vari gruppi etnici;
- Fornire ai masterizzandi nozioni teoriche di base e cliniche nel campo dell'alimentazione e dei diversi tipi di dieta;
- Svolgere un ruolo preventivo sull'insorgenza di malattie croniche a livello delle diverse fasce di età attraverso un'alimentazione salutistica e comprensione delle ricadute socio-economiche;
- Generazione di un documento finale sui risultati sperimentali ottenuti per brevettazione della metodologia impiegata.

Allo stesso modo, considerando che la figura professionale in uscita è quella di un professionista con una competenza a metà strada fra quella scientifica e quella laboratoriale, ossia di trasformazione dell'alimento in cibo nutraceutico, egli potrà affacciarsi al mercato anche con la propria partita iva, infatti fra gli obiettivi del Master c'è anche quello di implementare in fase di formazione competenze trasversali, commerciali e di personal branding utili ad assumere una sana e corretta competitività in un mercato sempre più scomodo e con una fortissima spinta evolutiva.

Pertanto fra gli altri argomenti saranno trattati i seguenti:

- Comunicazione Interpersonale;
- Gestione della Comunicazione e delle dinamiche Interculturali;

- Dinamiche di Gruppo, Leadership e Team Building;
- Organizzazione Aziendale, Gestione d'Impresa e Analisi del Mercato del Lavoro;
- Personal Branding e Social Media Marketing;

Programma didattico del Master

Il master, avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari), come da programma didattico.

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 elaborato scritto, 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 Coordinatori e dai docenti del Corso.

Al termine del Corso, a quanti abbiano osservato tutte le condizioni richieste e superato con esito positivo la prova finale sarà rilasciato un Diploma di Master di II livello dal Titolo "Esperto in Scienze della Nutrizione per la Preparazione di Pasti e diete Speciali".

MODULO 1 (8 CFU)

Anatomia, Fisiologia, Immunologia e Biochimica

Saranno forniti concetti basilari di anatomia, fisiologia, immunologia e biochimica nutrizionale in senso generale ma anche a livello dei diversi apparati del sistema gastroenterico propedeutici alla comprensione di quelle che sono le patologie connesse all'alimentazione.

MODULO 2 (3 CFU)

Patogenesi delle malattie correlate al cibo (obesità diabete, cardiopatie, neuropatie e tumori)

Le principali patologie connesse alla sindrome metabolica verranno illustrate in chiave patogenetica con particolare riguardo a meccanismi infiammatori sollecitati dall'ingestione di determinati nutrienti a livello di diversi organi ed apparati non trascurando la possibile transizione verso patologie neoplastiche.

MODULO 3 (5 CFU)

Diete per pazienti con intolleranze alimentari, obesi, diabetici, cardiopatici, nefropatici, neoplastici, anziani

La dietoterapia verrà affrontata considerando un ampio spettro di pazienti ponendo l'accento sui principali effetti sia benefici che dannosi della introduzione dei vari principi bioattivi contenuti negli alimenti e/o in supplementi nutraceutici. Inoltre verranno prese in considerazione le diete

nelle diverse fasce della vita e in gravidanza.

MODULO 4 (4 CFU)

Basi teoriche e pratiche della preparazione di pasti e diete speciali.

Questa parte del corso prevede oltre alla parte teorica un tirocinio sul campo presso una scuola di cucina per apprendere le varie metodiche di preparazione dei cibi.

Verranno impartiti principi di cucina vegana, vegetariana e etnica. Inoltre il rapporto tra procedure di cottura degli alimenti e mantenimento delle loro proprietà bioattive sarà oggetto di lezione.

MODULO 5 (3 CFU)

I partecipanti apprenderanno:

- i principi fondamentali della comunicazione interpersonale, multiculturale e dell'ascolto attivo nella gestione di relazioni complesse e/o conflittuali
- a riflettere sui diversi stili comunicativi al fine di adottare quello di volta in volta più idoneo, mostrando atteggiamenti favorevoli verso l'ascolto attivo e la comunicazione efficace e multiculturale
- a promuovere, attraverso il proprio comportamento, gli obiettivi di buona convivenza lavorativa e collaborazione nei confronti dell'utenza
- a confrontarsi con i colleghi per condividere soluzioni utili a sostenere la buona convivenza lavorativa e la collaborazione in molte situazioni lavorative si possono verificare situazioni conflittuali con l'utente o il cliente, in particolare se è richiesto un contatto diretto con utenza in situazioni problematiche (es: in stato di disoccupazione, oppure reclami, o ancora impegnata in procedure burocratiche complesse).

In questi casi i lavoratori possono sperimentare diverse difficoltà quali:

- La possibilità di creare un dialogo disteso e costruttivo con l'utente o il cliente
- La gestione di un momento emotivamente delicato del cliente/utente
- Le ripercussioni sul vissuto dell'operatore che si trova a fronteggiare esperienze complesse
- L'impatto sul lavoro delle dinamiche emotivamente impegnative quali: stress dell'operatore, perfino conflitti interni con i colleghi
- Migliorare l'efficacia nel lavoro di gruppo e nelle riunioni
- Potenziare la creatività e l'innovazione
- Aumentare la fiducia dei consumatori

L'acquisizione della competenza interculturale permette di prevenire e/o mitigare le inevitabili incomprensioni che si annidano negli scambi interculturali, di evitare "passi falsi" culturali aumentando quindi la possibilità di gestire con maggior successo i gruppi di lavoro misti, di condurre e

concludere trattative internazionali, di espandersi in altri mercati con minore rischio di insuccessi.

È necessario che gli operatori a contatto con utenza in situazioni critiche siano attrezzati per potere gestire al meglio la relazione, al fine di erogare il miglior servizio possibile e di ridurre l'impatto sulla propria organizzazione e sulle dinamiche lavorative.

MODULO 6 (4 CFU)

I partecipanti saranno in grado di leggere con maggiore consapevolezza la situazione ed il posizionamento della propria organizzazione all'interno del mercato.

Acquisiranno competenze utili per attuare politiche di ridefinizione della missione e della strategia aziendali per affrontare adeguatamente le sfide legate ai nuovi mercati ed alla presente congiuntura economica.

I percorsi di innovazione nei processi produttivi e nelle strategie di mercato delle imprese sono elementi chiave per accrescere la competitività delle aziende, chiamate ad affrontare quotidianamente sfide legate non solo al mondo esterno, ma anche alla propria organizzazione.

La formazione continua, in particolar modo delle figure decisionali, aiuta ad competere in una situazione economica non facile.

Il progetto ha l'obiettivo di innalzare e migliorare le competenze manageriali e gestionali di imprenditori e lavoratori di imprese piccole, medie e artigianali.

MODULO 7 (4 CFU)

Il modulo Personal Branding permette di comprendere le dinamiche di marketing personale.

Il termine personal branding significa, per le aziende e per le persone, dare un motivo agli altri per sceglierti.

Fare Personal Branding non è sinonimo di public speaking ma significa distinguersi, ovvero creare una strategia che metta in relazione le nostre attitudini, competenze, motivazioni ed esperienze pregresse, con le prospettive future, gli obiettivi di breve, medio e lungo periodo e saperla comunicare in maniera efficace.

Il corso risponderà alle domande:

Qual è la definizione di Personal Branding?

Perché è importante promuovere se stessi facendo self marketing?

Perché pensare a se stessi come ad un brand da costruire e vendere?

Come fare Personal Branding?

Qual è la chiave del successo professionale?

Questo modulo è molto utile per tutti coloro che con la specializzazione di questo master espleteranno la libera professione.

MODULO 8 (4 CFU)

INSEGNAMENTO

Gli stili di cucina: le forme di cucina in Italia e nel mondo
Il menù: caratteristiche e composizione

MODULO 9 (4 CFU)

INSEGNAMENTO

La sicurezza sul lavoro [settore Ristorazione]
Il sistema HACCP
Lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti

MODULO 10 (3 CFU)

INSEGNAMENTO

Classificazione e merceologia degli alimenti
Le attività propedeutiche in cucina
Procedimenti e preparazioni di base

MODULO 11 (4 CFU)

INSEGNAMENTO

I principali sistemi di cottura
Le ricette per pasti speciali
I menù dedicati ad esigenze speciali

MODULO 12 (4 CFU)

INSEGNAMENTO

Laboratori

ESERCITAZIONI (2 CFU)

TIROCINIO (4 CFU)

PROVA FINALE (6 CFU)

Destinatari e Requisiti di ammissione

Per l'iscrizione al Master è richiesto il possesso di titoli di Laurea Triennale, Magistrali o Specialistiche.

Avranno titolo preferenziale le richieste di iscrizione di studenti provenienti da percorsi accademici affini al piano didattico considerato che l'ambito di applicazione del Master ha il suo focus nel rapporto fra lo stato generale di salute del paziente e la più adeguata indicazione alimentare.

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. L'iscrizione, tuttavia, resta subordinata alla valutazione dell'idoneità del titolo da parte degli organi accademici ai soli fini della stessa. Per difetto dei requisiti prescritti, l'Ufficio Formazione post laurea potrà disporre, in qualsiasi momento e con provvedimento motivato, l'esclusione dal Master.

I candidati in possesso di titolo di studio straniero non preventivamente dichiarato equipollente da parte di una autorità accademica italiana, potranno chiedere al Comitato Scientifico il riconoscimento del titolo ai soli limitati fini dell'iscrizione al corso.

Il titolo di studio straniero dovrà essere corredato da traduzione giurata in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore a cura delle Rappresentanze diplomatiche italiane nel Paese in cui il titolo è stato conseguito.

L'iscrizione al Corso è incompatibile con altre iscrizioni a Corsi di laurea, Master, Corsi di perfezionamento, Scuole di specializzazione e Dottorati di ricerca.

Opportunità sul mercato del lavoro

Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo [settore wellness], gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense in case di cura, ospedali e residenze per anziani, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante) con la funzione di Responsabile per la Nutrizione e preparazione di Pasti per Diete Speciali con la specifica competenza nell'elaborazione, predisposizione e preparazione di menù speciali rispondenti ad esigenze mediche ed etico religiose.

La figura è formata per garantire tutti i processi e le sequenze di preparazione di "pasti speciali", operando in spazi appositi o in laboratori comuni, provvedendo alla sanificazione di attrezzature ed ambienti per la preparazione di menù alternativi.

Scadenze

Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il 15 ottobre 2019, salvo eventuali proroghe.

I corsi inizieranno nel mese di Novembre 2019, salvo eventuali proroghe. Gli esami finali si svolgeranno entro Dicembre 2020.

La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data di inizio corso.