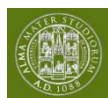


MASTER IN GIURISTA E CONSULENTE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE LAW AND FOOD SAFETY

II EDIZIONE / A.A. 2017-2018



ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Nata nel 1088, l'Alma Mater Studiorum è la più antica e gloriosa Università del mondo. Da quasi mille anni Bologna accoglie migliaia di studenti, ricercatori e studiosi di fama provenienti da ogni parte del mondo: una sede internazionale che coniuga alla sua gloriosa tradizione la più moderna e avanzata tecnologia a livello mondiale.

Sinergia con le imprese - Il nostro Master è ideato e progettato con le più importanti e qualificate imprese del settore agroalimentare. I nostri docenti sono professori universitari, manager d'impresa e consulenti che operano una didattica integrata che prevede oltre alle tradizionali lezioni un'aula, seminari casi e project work in azienda. I nostri corsisti hanno così una via di accesso privilegiata al mondo del lavoro perché l'insegnamento universitario è strettamente connesso con le imprese che partecipano al Master.

Interdisciplinarietà - Nel settore agroalimentare vige oggi una parola d'ordine: interdisciplinarietà. Le imprese hanno quotidianamente a che fare con problematiche tecnico-giuridiche connesse con la sicurezza alimentare in cui il giurista ed il tecnico (il tecnologo alimentare, l'agronomo, l'esperto di nutrizione etc.) devono costantemente confrontarsi e trovare una lingua comune per collaborare in maniera efficace. La complessità di tali problematiche è dovuta all'intersecarsi di delicate questioni giuridiche che molto spesso sono connesse con aspetti tecnici afferenti ad altre discipline. Le imprese cercano persone capaci di comprendere e padroneggiare tale complessità, di saper affrontare con successo il cambiamento e le innovazioni oltre ad avere una attitudine a risolvere problemi. Il nostro compito è di prepararvi ad affrontare queste sfide attraverso un approccio interdisciplinare, per portare un valore aggiunto all'impresa. Il giurista e consulente della sicurezza alimentare è una figura innovativa che intende soddisfare una precisa domanda del mercato.

Dimensione internazionale - I corsisti del nostro Master frequenteranno un ambiente dinamico, a contatto con studenti provenienti da ogni parte del mondo e con docenti e manager di caratura internazionale. Il nostro obiettivo è di offrirvi una visione mondiale senza perdere di vista il forte radicamento con il nostro territorio.



LFS
Law & Food Safety

MASTER
Giurista e consulente
della
Sicurezza Alimentare

A CHI È RIVOLTO QUESTO MASTER



È fondamentale che tu ti **ponga alcune domande** per fare **chiarezza** sui tuoi **obiettivi professionali**:

Sei un **neolaureato** e vuoi ricevere una formazione specialistica che ti consenta di entrare con successo nel mondo del lavoro oppure

sei **già laureato da tempo** e vuoi riqualificare la tua posizione lavorativa al fine di compiere una crescita professionale?

Hai interesse per il settore in grande espansione della sicurezza alimentare e del wellness?

Vuoi maturare una approfondita e completa conoscenza della disciplina giuridica della sicurezza alimentare?

Vuoi entrare a far parte di un'impresa dinamica e competitiva, che sia leader nel territorio, ma pronta a vincere le nuove sfide della globalizzazione dei mercati?

Vuoi lavorare per imprese del settore agroalimentare e del wellness, ricoprendo un ruolo strategico per la loro crescita internazionale?

Credi nell'innovazione e hai una forte motivazione ad affrontare con determinazione un anno di studio e di lavoro intenso in una realtà che sappia metterti alla prova?

Se hai risposto sì a queste domande, questo è il Master giusto per te.

PERCHÉ SCEGLIERE UN MASTER

Perché un Master universitario dell'Alma Mater Studiorum permette di fruire di un anno di formazione ad altissimo livello. Un percorso intenso e appassionante nel quale potrai valorizzare te stesso e gettare solide fondamenta per costruire il tuo futuro professionale.

Un Master Universitario offre una formazione specialistica concepita per soddisfare le esigenze delle imprese. **La didattica integrata prevede lezioni in aula, seminari specialistici, casi e lavori di gruppo stages professionalizzanti in azienda e project work.** Si intende così sviluppare l'attitudine a risolvere problemi sia individualmente, sia lavorando in gruppo, per far sì che i concetti insegnati siano adeguati ai metodi e alle tempistiche delle imprese. In tal modo, si facilita un inserimento più veloce nel mondo del lavoro perché le competenze acquisite rappresentano un'esperienza di fondamentale importanza per entrare con successo in azienda.

PERCHÉ SCEGLIERE QUESTO MASTER

Il **Master in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare** mira alla creazione di una innovativa e specifica figura professionale capace di affrontare e di risolvere in maniera efficace le più attuali e complesse problematiche giuridiche connesse con la sicurezza degli alimenti. Il mercato del settore **agroalimentare e del benessere** è in forte espansione ed è sempre maggiore la richiesta di specialisti che sappiano padroneggiare la complessa e variegata normativa in materia di sicurezza alimentare che presenta talora aspetti tecnici metagiuridici. Per questa ragione si vuole far sì che questo professionista riceva anche una formazione interdisciplinare con approfondimenti volti a fornire nozioni utili a rendere chiari quegli aspetti tecnici tipici del settore, presenti nella normativa in tema di sicurezza alimentare (ad esempio, profili di scienza della nutrizione e di scienza della salute). Un punto fondamentale per la formazione dei corsisti è quello degli **stages** in aziende qualificate del settore agroalimentare, con particolare attenzione per le imprese che hanno un occhio attento al mercato del benessere e della salute che, da alcuni anni, è in forte crescita ed espansione. Le aziende italiane del settore agroalimentare e del benessere, fortemente radicate nel territorio e nella cultura italiana, vantano prodotti che hanno caratteristiche qualitative di eccellenza. La nuova sfida del mercato è di arrivare a una nutrizione sempre più sana, attraverso un cibo sicuro.

Il Master in **Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare** apre le porte del mondo dell'agroalimentare e del wellness.

Filippo Briguglio, Direttore del Master in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare filippo.briguglio@unibo.it



LA STRUTTURA DEL MASTER



ARTICOLAZIONE

12 mesi di studio

20 gennaio 2017 - 20 gennaio 2018

- lezioni: gennaio 2017 - luglio 2017
- stage: settembre 2017 - gennaio 2018

Oltre 1000 ore complessive di apprendimento
260 ore di docenza frontale,
500 ore di studio individuale e
500 ore di stage in Azienda
corrispondenti a 60 crediti formativi

CORSI

- Diritto Agro-Alimentare
- La responsabilità civile del produttore e distributore di alimenti
- La responsabilità civile del medico e dei professionisti dell'alimentazione
- Diritto penale e sicurezza alimentare
- Regolamentazione e sicurezza alimentare nel diritto dell'Unione europea
- Salute e protezione dei consumatori in ambito europeo
- Sicurezza alimentare e precetti religiosi
- Diritto doganale e sicurezza alimentare
- La disciplina giuridica del trasporto degli alimenti
- Amministrazione dell'ambiente e qualità alimentare
- Stili di vita, prevenzione e controllo delle malattie croniche non trasmissibili
- La sicurezza e i controlli della Denominazione dell'Origine Protetta (DOP) e dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP)
- Il diritto al cibo e la sicurezza alimentare
- Etica della salute

ATTIVITÀ FORMATIVE INTEGRATIVE

Oltre ai Moduli di insegnamento previsti, i corsisti parteciperanno a cicli di Seminari tenuti da Quality Managers di aziende leaders del settore agroalimentare e del wellness per rendere forte l'integrazione con le imprese anche nella didattica in aula. In particolare, si darà grande rilievo a quei settori del mercato che sono in grande crescita ed espansione, come il settore BIO e dell'alimentazione come strumento di prevenzione per la salute umana. È poi previsto il Congresso interdisciplinare sulla Sicurezza Alimentare "Law & Food Safety", la realizzazione di Workshop e incontri di approfondimento con studiosi e specialisti di fama internazionale. Di seguito, alcuni dei temi che verranno approfonditi: **Il controllo e la qualità dei prodotti nella distribuzione e produzione alimentare; La certificazione nel settore agroalimentare; L'alimentazione come strumento di prevenzione per la salute umana; Il regolamento UE in materia di etichettatura e informazione ai consumatori; I contratti della filiera agroalimentare; La disciplina giuridica dei Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA); I sistemi di allerta e di repressione delle frodi alimentari. Il pacchetto igiene e il ruolo dell'EFSA; Le importazioni dai paesi terzi - il cibo etnico, lo street Food e quello "a Km 0".**

IL PROGETTO DI CRESCITA PERSONALE:

A fianco alle lezioni sono previsti incontri di orientamento, training e simulazioni di colloquio con "Cacciatori di teste" (headhunters) e managers d'impresa. Il fine di questi incontri è supportare i corsisti del Master nello sviluppo e nella realizzazione del proprio progetto importanza professionale al fine di conseguire competenze che torneranno utili nel momento dell'ingresso in impresa.

LO STAGE IN AZIENDA

Sono previste 500 ore di Stage formativo presso aziende Leader del settore Agroalimentare e del benessere. Lo stage riveste un ruolo formativo di grande importanza perché consente ai partecipanti di ricevere una formazione professionalizzante da parte dell'Impresa e di poter essere messi alla prova sul campo da parte di quest'ultima. È dunque anche una grande occasione per il Corsista di poter mettere in mostra all'interno dell'Azienda le competenze acquisite durante il Master. Lo stage formativo è il punto di contatto più stretto col mondo del lavoro e rappresenta uno dei momenti di principale sinergia fra Master Universitario e Imprese.

IL PROJECT WORK AZIENDALE

I Corsisti (con particolare riferimento ai coloro che già lavorano in una azienda) potranno svolgere in alternativa, o in aggiunta allo Stage, uno o più Project Work personalizzati sulle principali problematiche aziendali.



QUADRO SINTETICO

DURATA: 20 gennaio 2018 - 20 gennaio 2019

CARATTERISTICHE: master universitario I livello, full-time, lingua italiana, numero chiuso

SCADENZA ISCRIZIONI: 12 dicembre 2017

REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE:

a) Lauree triennali in Scienze dei servizi giuridici; Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione, Scienze dell'economia e della gestione aziendale; Scienze economiche, Scienze politiche e delle relazioni internazionali o lauree di primo ciclo di ambito disciplinare equivalente, eventualmente conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti (DM 509/99 e Vecchio Ordinamento).

b) Laurea magistrale e magistrale a ciclo unico in Giurisprudenza; Scienze dell'economia, Scienze della politica, Scienze della PA, Scienze economico-aziendali, o lauree di secondo ciclo o ciclo unico di ambito disciplinare equivalente, eventualmente conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti (D.M. 509/99 e Vecchio Ordinamento).

Inoltre, in base ad una valutazione positiva della Commissione Giudicatrice, **possono essere ammessi al percorso di selezione anche candidati in possesso di altre lauree in ambito scientifico (ad esempio in Agraria, Biologia, Biotecnologia, Medicina, etc.) purché in presenza di qualificata e documentata esperienza professionale o di ulteriore documentata formazione post laurea nelle materie oggetto del master.**

BANDO E MODULO DI ISCRIZIONE:
in corso di pubblicazione

SELEZIONE: bando in corso di pubblicazione
Analisi dei titoli e colloquio motivazionale

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 3950 euro
• prima rata 2000 euro all'atto dell'immatricolazione
• seconda rata: 1950 euro entro aprile 2018

PRESTITO SULL'ONORE UNICREDIT:

- importo pari alla quota di partecipazione
- senza necessità di presentare garanzie reali o personali
- tasso agevolato
- rimborsabile in 5 anni
- senza vincoli di estinzione



INFO E ISCRIZIONI

**FONDAZIONE ALMA MATER
UGO DALL'OLIO**
u.dallolio@fondazionealmamater.it
Tel. 051 2091962

MASTER
Giurista e consulente
della
Sicurezza Alimentare

LFS
Law & Food Safety

