



UCBM
ACADEMY

UNINT
Università
degli Studi Internazionali di Roma

Con il Patrocinio di:

 **UNINDUSTRIA**
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA • FROSINONE • LATINA • RIETI • VITERBO

Master Universitario Congiunto
di II Livello

**Sistemi di progettazione,
gestione e qualità
del Made in Italy
nel settore
Agroalimentare**

I edizione - blended edition

Direzione scientifica



Prof.ssa Laura De Gara

Professore ordinario di Fisiologia vegetale e Prorettore Vicario con Delega alla Didattica - Università Campus Bio-Medico di Roma



Prof. Alessandro De Nisco

Professore ordinario di Management e Marketing e Direttore del Dipartimento di Scienze Umanistiche e Sociali Internazionali
Università degli Studi Internazionali di Roma - UNINT

Comitato scientifico

Dott. Mauro Castelli

Vicepresidente
SALCAST Gestioni Srl

Dott. Elio Formia

Responsabile sezione alimentare
Unindustria

Dott. Carlo Hausmann

Già Direttore Generale
Agro Camera

Prof. Emanuele Marconi

Professore ordinario di Scienze e tecnologie alimentari
Università Campus Bio-Medico di Roma
Direttore - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria
CREA

Prof.ssa Anna Carla Nazzaro

Professore ordinario di Diritto privato
Università degli Studi Internazionali di Roma - UNINT

Prof. Marco Santonico

Professore ordinario di Elettronica
Università Campus Bio-Medico di Roma

Prof.ssa Sara Trucco

Professore ordinario di Economia Aziendale
Università degli Studi Internazionali di Roma - UNINT

Perché iscriversi al Master in Sistemi di progettazione, gestione e qualità del made in Italy nel settore Agroalimentare?

Oggi il valore del Made in Italy nel settore agroalimentare si costruisce con competenze solide, visione internazionale e attenzione all'innovazione.

Questo percorso formativo vuole formare professionisti con competenze specifiche sulle norme di sicurezza alimentare, sugli standard di Qualità e Ambiente e sull'intera filiera produttiva e distributiva.

Il Master, inoltre, integra conoscenze tecniche con strumenti di marketing e approfondisce tematiche innovative come **food design, cybersecurity, intelligenza artificiale e tutela del Made in Italy**, per preparare professionisti capaci di innovare e valorizzare l'agroalimentare italiano.



Quali competenze acquisirai al termine del Master?

- Saper gestire i sistemi aziendali secondo normative cogenti e volontarie.
- Saper pianificare attività di marketing legate alla tutela e sostenibilità del made in Italy nell'ambito agroalimentare.
- Saper gestire la corrispondenza commerciale in lingua inglese.
- Saper gestire le opportunità legate all'innovazione tecnologica in ambito agroalimentare.
- Saper gestire i rischi e la tutela dei prodotti legate allo sviluppo delle nuove tecnologie.

Qual è la figura professionale formata dal Master?

Il Master è finalizzato alla formazione delle seguenti figure professionali:

- responsabile della qualità nell'area agroalimentare;
- valutatori dei sistemi di qualità secondo normative vigenti;
- consulenti nell'ambito agroalimentare;
- ulteriori ruoli previsti dalle aziende e dagli enti ambito qualità nel settore agroalimentare.



KEY FACTS

Destinatari



Il Master è rivolto a coloro in possesso del titolo di studio di Laurea di vecchio ordinamento, o Specialistica o Magistrale. Coloro che non possiedono il titolo di studio richiesto potranno frequentare il Master in qualità di uditori.

Durata e organizzazione

12 mesi (ottobre 2025 – ottobre 2026)

Le lezioni si svolgeranno, di norma, per tre settimane al mese. Il Master è erogato in modalità blended, con circa il 30% delle lezioni esclusivamente in presenza e circa il 70% esclusivamente da remoto in diretta streaming.



Le **lezioni in diretta streaming** si terranno nei seguenti giorni e orari:

- il mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 15.30 alle ore 19.00
- il sabato dalle ore 9.30 alle ore 13.00

Le **lezioni in presenza** si terranno nei seguenti giorni e orari:

- il venerdì e il sabato dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.30

Quota di partecipazione e borse di studio



€ 4.700,00 con possibilità di rateizzazione. Quote agevolate per laureandi, laureati UCBM e UNINT e dipendenti delle aziende partner del Master.

Titolo di studio rilasciato



Master Universitario Congiunto di II livello in Sistemi di progettazione, gestione e qualità del made in Italy nel settore Agroalimentare con il conferimento di 60 crediti formativi universitari (CFU).

Sedi



Università Campus Bio-Medico di Roma - Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 - Roma
Via Giacomo Dina, 36 - 00128 - Roma

Università degli Studi Internazionali di Roma - UNINT - Via Cristoforo Colombo, 200 - 00147, Roma

Modalità di ammissione



La domanda di ammissione al Master va presentata **entro e non oltre le ore 23:59 del 19 settembre 2025** utilizzando la procedura online disponibile nella pagina dedicata al Master all'interno del sito internet ucbmacademy.unicampus.it/master e prevede l'inserimento di:

- Dati anagrafici e recapiti;
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- Curriculum Vitae;
- dati di avvenuto bonifico della quota di ammissione (50 €).

Save the dates



Scadenza ammissioni:
19/09/2025

Inizio lezioni:
15/10/2025

Il percorso

Il Master è strutturato in **4 Aree tematiche**:

MODULO 1

Normative cogenti e volontarie sulla sicurezza alimentare

Argomenti	Metodologia didattica
Presentazione del Master	In presenza
Reg. CE 852 e 853/04	In presenza
Reg. CE 178/02	In presenza
D. Lgs. 81/08	In presenza
ISO 9001	In diretta streaming
ISO 19011	In diretta streaming
ISO/IEC 27001 - Sicurezza dei dati informatici con le linee guida 27017-27018	In presenza
ISO 22000 - Sistemi di gestione sicurezza alimentare	In diretta streaming
ISO 22005:08 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	In diretta streaming
ISO 17025 - Requisiti per la competenza dei laboratori di prova e taratura	In diretta streaming
ISO 14001 - Ambientale	In diretta streaming
Certificazione BIO	In diretta streaming
Etichettatura /claims/ linee MIMIT - Quid Reg. 1169	In diretta streaming
IFS e BRC	In diretta streaming
Bollo USA - FMSA (Food Safety Modernization Act)	In diretta streaming
Food defence	In diretta streaming
Pest Management	In diretta streaming

MODULO 2

Marketing, tutela e sostenibilità del Made in Italy

Argomenti	Metodologia didattica
Food marketing e comunicazione digitale	In diretta streaming
Sostenibilità e tutela del Made in Italy	In diretta streaming



MODULO 3 Lingua Inglese

Argomenti	Metodologia didattica
Inglese commerciale advanced	In presenza / In diretta streaming

MODULO 4 Innovazione nel Food

Argomenti	Metodologia didattica
Alimenti funzionali	In diretta streaming
Food design	In diretta streaming
Sistemi innovativi per la tracciabilità dei prodotti alimentari, sicurezza e intelligenza artificiale	In presenza
Bioeconomia circolare	In presenza

TIROCINIO E VISITE AZIENDALI

La finalità del tirocinio curriculare è il completamento delle conoscenze teoriche acquisite durante il Master con una concreta esperienza operativa da svolgersi presso aziende o enti che verranno convenzionati nell'ambito del percorso.

Durante il Master saranno inoltre organizzate delle visite aziendali presso alcune aziende partner. Complessivamente alle visite aziendali e al tirocinio curriculare sono attribuite 252 ore di attività corrispondenti a un minimo di 3 mesi.

Per coloro che sono già assunti presso un ente o un'azienda, il tirocinio coinciderà direttamente con la redazione dell'elaborato finale.

I Partner del Master



UCBM ACADEMY

Università Campus Bio-Medico di Roma

Via Giacomo Dina, 36 - 00128 Roma

Email: ucbmacademy@unicampus.it | Telefono: 06.22541.9300

ucbmacademy.unicampus.it/master

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

Università degli Studi Internazionali di Roma - UNINT

Via Carlo Conti Rossini, 38 - 00147 Roma

Email: formazione@unint.eu | Telefono: 06.510.777.400

altaformazione.unint.eu