

D.R. n° 128 del 18 settembre 2019

**L'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA**

**organizza la I edizione del Master di I livello in**

**“Esperto in Scienze della Nutrizione per la Preparazione di Pasti e diete Speciali (EPPS)”**

**(A.A. 2019/2020)**

<b>Titolo</b>	<b>Esperto in Scienze della Nutrizione e per la Preparazione di Pasti e diete Speciali (EPPS)</b>
<b>Direttore Scientifico</b>	<b>Prof. Emilio Jirillo</b>
<b>Coordinatore e Direttore Tecnico</b>	<b>Dott. Michele Lampugnani</b>
<b>Coordinatore Operativo e dei Lavoratori</b>	<b>Dott. Nicola Chielli</b>

<b>Premessa</b>	<p>La figura dell'EPPS è stata ufficialmente riconosciuta dalla Regione Puglia in ragione della richiesta del mercato di tale professionalità. L'idea del master nasce da un'azione congiunta tra il <b>NUTRISAL</b> (Istituto Scientifico Internazionale di Nutraceutica, Ristoceutica, Stili di Vita e Cura della Persona e Sanità Digitale, fondata in Bari dal Dott. Michele Lampugnani e il Prof. Emilio Jirillo) ed <b>ECCELSA</b> (Scuola Europea di Alta Cucina sita in Alberobello).</p>
<b>Basi teoriche</b>	<p>Odiernamente le malattie correlate ad uno stile di vita alimentare incongruo costituiscono una “epidemia” a livello globale. La cosiddetta “sindrome metabolica” (obesità, diabete, eventi cardiovascolari, neuro degenerazione e cancro) è strettamente associata ad una dieta impropria. Inoltre, ad onta di un incremento della longevità, la vecchiaia viene spesso complicata dalle suddette patologie da cui deriva la condizione di “fragilità” in senescenza. Alla luce dei succitati concetti, un'alimentazione corretta serve per la prevenzione di molte malattie croniche a partire dalla gravidanza fino alla terza età. Pertanto, la preparazione di cibi salutistici sia a livello domestico che in mense pubbliche e private in termini di prevenzione potrebbe rivestire valenze strategiche nella programmazione economico-finanziaria globale. E' inoltre da tenere in dovuta considerazione la tradizione alimentare nelle diverse aree geografiche anche in ragione della multi etnicità che si sta affermando nei singoli paesi.</p> <p>Partendo da queste basi concettuali, la realizzazione del master per <b>EPPS</b> verrebbe a contemperare le succitate esigenze.</p> <p>Pasti speciali implementano il concetto “salutistico” ma anche di coadiuvante terapeutico per pazienti con patologie croniche sempre nel rispetto dei principi della cucina multi-etnica. In particolare, la Regione Puglia è uno dei maggiori centri di dieta mediterranea nel mondo e, pertanto, il master in questione potrebbe trovare facile attuazione <b>per la presenza dei principali ingredienti naturali (frutta, verdura, cereali, olio extra vergine, pesce)</b> per la preparazione di pasti speciali.</p> <p>Il master si articolerà attraverso due fasi (lezioni frontali e seminari) e parte operativa (<b>presso ECCELSA</b>).</p> <p>La parte teorica fornirà al masterizzando una serie di nozioni di base propedeutiche all'applicazione pratica in cucina.</p>
<b>Obiettivi</b>	<p>Gli obiettivi fondamentali del master dal punto di vista medico-scientifico saranno quelli di:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– Fornire ai masterizzandi nozioni teoriche di base e cliniche nel campo dell'alimentazione e dei diversi tipi di dieta;</li> <li>– 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;</li> <li>– Generazione di un documento finale sui risultati sperimentali ottenuti per brevettazione della metodologia impiegata.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Pertanto fra gli altri argomenti saranno trattati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione Interpersonale;</li> <li>• Gestione della Comunicazione e delle dinamiche Interculturali;</li> <li>• Dinamiche di Gruppo, Leadership e Team Building;</li> <li>• Organizzazione Aziendale, Gestione d'Impresa e Analisi del Mercato del Lavoro;</li> <li>• Personal Branding e Social Media Marketing;</li> </ul>
<p><b>Opportunità sul mercato del lavoro</b></p>	<p>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</p>

	<p>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.</p>
<b>Collocazione organizzativa</b>	<p>In base al contesto aziendale in cui si trova ad operare, questa figura svolge il proprio lavoro sia individualmente che in team. Nelle imprese di ristorazione di medio grandi dimensioni la figura si relaziona con altre figure interne all'azienda quali il cuoco, lo chef, il maître garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Si relaziona inoltre con figure esterne all'azienda quali i fornitori per la gestione e la cura degli acquisti e con figura professionale medica esperta in nutrizione clinica e dietologia.</p>
<b>Articolazione e Metodologia del corso</b>	<p>Il master, avrà una durata di studio di 1500 ore pari a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari), come da programma didattico.</p> <p>I crediti (CFU) si maturano con il superamento dell'esame finale di profitto.</p> <p>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.</p> <p>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 <b>"Esperto in Scienze della Nutrizione per la Preparazione di Pasti e diete Speciali"</b>.</p>
<b>Programma Didattico</b>	<p><b>MODULO 1 (8 CFU)</b></p> <p>Anatomia, Fisiologia, Immunologia e Biochimica</p> <p>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.</p>

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Anatomia del Tubo Digerente	BIO/16	2
Fisiologia del Tubo Digerente	BIO/09	2
Biochimica Nutrizionale	BIO/10	2
Patologia Generale e Immunonutrizione	MED/04	2

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Nutrizione Clinica	MED/09	1
Nutrizione in Pediatria e Endocrinologia Pediatrica	MED/38	1
Nutrizione in Cardiologia	MED/11	1

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Nutrizione nell'anziano	MED/09	1
Nutrizione in oncologia	MED/49	1
Nutrizione e Cosmesi	MED/35	1
Statistica applicata alla alimentazione	MED/01	1
Endocrinologia	MED/13	1

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
---------------------	------------	------------

Dietistica e Dietoterapia	MED/49	2
Supporto infermieristico alla nutrizione	MED/45	2

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Comunicazione Interpersonale	SPS/0 8	1
Gestione della Comunicazione e delle dinamiche Interculturali	SPS/0 8	1
Dinamiche di Gruppo, Leadership e Team Building	SPS/0 8	1

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Organizzazione Aziendale, Gestione d'Impresa e Analisi e tendenze dei Mercati	SECS-P/08	4

### **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.

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
---------------------	------------	------------

Personal Branding e Social Media Marketing	SECS-P/08	4
--	-----------	---

### **MODULO 8 (4 CFU)**

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Gli stili di cucina: le forme di cucina in Italia e nel mondo	AGR/15	2
Il menù: caratteristiche e composizione	AGR/15	2

### **MODULO 9 (4 CFU)**

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
La sicurezza sul lavoro [settore Ristorazione]	AGR/15	1
Il sistema HACCP	AGR/15	1
Lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	MED/49	2

### **MODULO 10 (3 CFU)**

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Classificazione e	SECS-P/13	1

merceologia degli alimenti		
Le attività propedeutiche in cucina	AGR/15	1
Procedimenti e preparazioni di base	AGR/15	1

**MODULO 11 (4 CFU)**

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
I principali sistemi di cottura	AGR/15	2
Le ricette per pasti speciali	AGR/15	1
I menù dedicati ad esigenze speciali	AGR/15	1

**MODULO 12 (4 CFU)**

<i>INSEGNAMENTO</i>	<i>SSD</i>	<i>CFU</i>
Laboratori	AGR/15	4

	<p><b>ESERCITAZIONI (2 CFU)</b></p> <p><b>TIROCINIO (4 CFU)</b></p> <p><b>PROVA FINALE (6 CFU)</b></p> <p><i>La formazione avverrà attraverso un percorso di apprendimento interdisciplinare in modalità presenziale presso la sede operativa di Bari in via Andrea da Bari 157, prevedendo lezioni frontali, esercizi individuali, tutoraggio all'occorrenza e valutazioni. Lo stesso percorso sarà seguito dal tirocinio tecnico-pratico.</i></p>
<p><b>Destinatari e Requisiti di ammissione</b></p>	<p>Per l'iscrizione al Master è richiesto il possesso di titoli di Laurea Triennali, Magistrali o Specialistiche. <b>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.</b></p> <p>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.</p> <p>Per difetto dei requisiti prescritti, l'Ufficio Formazione post laurea potrà disporre, in qualsiasi momento e con provvedimento motivato, l'esclusione dal Master.</p> <p>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.</p>

	<p>L'iscrizione al Corso è incompatibile con altre iscrizioni a Corsi di laurea, Master, Corsi di perfezionamento, Scuole di specializzazione e Dottorati di ricerca.</p>
<b>Attività e adempimenti</b>	<p>Agli studenti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• studio individuale del materiale didattico;</li><li>• partecipazione alle attività di aula;</li><li>• partecipazione alle esercitazioni pratiche;</li><li>• frequenza del periodo di tirocinio;</li><li>• superamento dell'esame finale (elaborato scritto – tesi) che si svolgerà in presenza della commissione.</li></ul>

**Domanda di  
Iscrizione**

La domanda di iscrizione su apposito modello in carta semplice unitamente all'autocertificazione dei titoli posseduti o copia degli stessi, dovrà essere presentata personalmente presso gli uffici della NRS Studio Consulenza in via Andrea da Bari 157 a Bari.

Le suddette domande dovranno pervenire entro il **15 ottobre 2019**, (tale data potrà tuttavia essere prorogata).

Insieme alla domanda di iscrizione, redatta secondo apposito modello e scaricabile dal sito [www.unisanraffaele.gov.it](http://www.unisanraffaele.gov.it), i candidati, pena l'esclusione dall'ammissione, dovranno produrre i seguenti documenti:

- dichiarazione sostitutiva di certificazione del titolo di studio posseduto (ai sensi del D.P.R. del 28 dicembre 2000 n. 445 art. 46);
- copia di un documento di identità personale in corso di validità;
- copia del Codice Fiscale;
- copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento della tassa di iscrizione;
- N. 1 marca da bollo da 16 euro.

I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che, a loro volta, provvederanno ad inviarla all'Università, allegando il titolo di studio straniero corredato di traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore.

Oltre alla suddetta documentazione, i cittadini non comunitari residenti all'estero, dovranno presentare all'Università il permesso di soggiorno rilasciato dalla Questura in unica soluzione per il periodo di almeno un anno; i cittadini non comunitari residenti in Italia dovranno presentare il permesso di soggiorno rilasciato per uno dei motivi indicati all'articolo 39, quinto comma, del D.L.vo n. 286 del 25.7.1998 (ossia per lavoro autonomo, lavoro subordinato, per motivi familiari, per asilo politico, per asilo umanitario o per motivi religiosi).

Farà fede la data del timbro postale di partenza del plico contenente il modulo di domanda debitamente compilato e firmato.

	<p>Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il <b>15 ottobre 2019</b> (salvo eventuali proroghe). Non saranno ammesse iscrizioni con riserva per documentazione incompleta o per errata trascrizione dei dati sul modulo di domanda.</p> <p><b>L'attivazione del master è subordinata al raggiungimento di un numero minimo di 20 iscrizioni.</b> Qualora il Master non dovesse raggiungere il numero minimo di iscritti, la quota versata verrà interamente restituita.</p> <p><b>Il numero massimo di posti disponibili è di 30. Nel caso in cui le domande pervenute siano superiori al numero di posti disponibili si procederà a stilare una graduatoria degli ammessi.</b></p>
<b>Durata del corso</b>	<p>Il master ha durata annuale per 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 CFU (Crediti Formativi Universitari), così ripartiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 48 CFU di didattica erogata tramite piattaforma Telematica</li> <li>▪ 4 CFU di Tirocinio curriculare</li> <li>▪ 2 CFU di esercitazioni pratiche</li> <li>▪ 6 CFU di Project Work e prova finale</li> </ul>
<b>Sede del Master</b>	<p>La sede didattica, operativa pro-tempore del Master sarà presso le aule del Centro di Formazione NRS Studio Consulenza a Bari in via Andrea da Bari 157 e per la pratica presso l'istituto ECCELSA di Alberobello (Bari).</p>
<b>Iscrizione</b>	<p>La quota di iscrizione è di <b>€ 7500,00</b> (settemilacinquecento/00).</p> <p>La quota di iscrizione del Master è finanziabile fino al 100% dalla Misura Regionale Pass Laureati.</p> <p>Requisiti di partecipazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residenza in Puglia</li> <li>- Nati dal 1 Gennaio 1983</li> <li>- Valore Isee tra 0 e 30.000 euro</li> </ul>

	<p>Al ricevimento del Voucher Regionale il pagamento dovrà essere effettuato con bonifico bancario intestato a: <b>UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA</b> <b>BANCA INTESA</b> <b>IBAN: IT 71 V 03069 05000 100000012528</b></p> <p>Le relative ricevute dei pagamenti dovranno essere inviate via e-mail all'indirizzo di posta elettronica: <a href="mailto:masterepps@unisanraffaele.gov.it">masterepps@unisanraffaele.gov.it</a></p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p> <p>Nel caso in cui non sarà raggiunto il numero minimo di partecipanti il Master potrebbe non essere attivato e le somme versate saranno restituite. Il rimborso delle quote versate avverrà entro 90 giorni dalla comunicazione ufficiale di mancata attivazione del master.</p> <p>Il discente potrà esercitare il diritto di recesso entro il termine di 10 giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del modulo di iscrizione, mediante invio, entro i termini sopra indicati, di una Raccomandata A.R. alla sede dell'Università Telematica San Raffaele Roma, Via di Val Cannuta 247, 00166 Roma. In tale ipotesi il relativo rimborso sarà effettuato entro 90 giorni dalla comunicazione, da parte del discente, dell'esercizio del diritto di recesso e sarà trattenuto il 10% del corrispettivo versato a titolo di penale.</p>
<b>Scadenze</b>	<p>Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il <b>15 ottobre 2019</b>, salvo eventuali proroghe. I corsi inizieranno nel mese di <b>Novembre 2019</b>, salvo eventuali proroghe. Gli esami finali si svolgeranno entro <b>Dicembre 2020</b>. La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data di inizio corso.</p>

Roma, 18/09/2019

**Il Rettore**  
**(Prof. Enrico Garaci)**

