



# UNICUSANO

Università degli Studi Niccolò Cusano - Telematica Roma

*in partnership con*



**In collaborazione con Associazione Missione Benessere**

**Master Universitario di I livello**

**In**

**OPERATORE IN BIODISCIPLINE OLISTICHE PER LA SALUTE**

**(NATUROPATA OLISTICO ESPERTO IN ALIMENTAZIONE NATURALE)**

Anno Accademico 2020/2021

V edizione - I sessione

## **Art.1 ATTIVAZIONE**

L'Università degli Studi Niccolò Cusano attiva, in convenzione con l'Università Popolare A.I.Nu.C., per l'Anno Accademico 2020-2021 il Master di I livello in "OPERATORE IN DISCIPLINE OLISTICHE PER LA SALUTE (OPERATORE DEL BENESSERE) – esperto in Alimentazione Naturale", afferente alla Facoltà di Scienze della Formazione di durata pari a 1500 ore di impegno complessivo con relativa acquisizione di 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).

Agli iscritti che avranno superato la prova finale verrà rilasciato il Diploma di Master di I livello in "OPERATORE IN BIODISCIPLINE OLISTICHE PER LA SALUTE (NATUROPATA OLISTICO ESPERTO IN ALIMENTAZIONE NATURALE)

Gli operatori sanitari iscritti al Master di II livello di 60 CFU, come prevede e disciplina il Decreto del MURST del 3 Novembre 1999 n. 509, pubblicato nella G.U. n. 2 del 4 gennaio 2000, sono esonerati dall'obbligo dei crediti ECM sulla base della Determina della Commissione Nazionale per la Formazione Continua dell'11 Gennaio 2001 per l'anno in cui si svolge il Master.

## **Art.2 OBIETTIVI**

**Il Master si rivolge a Medici, Biologi, Farmacisti, Dietisti, Psicologi, Tecnologi alimentari, Infermieri, Laureati in Scienze Motorie, Laureati in Tecniche Erboristiche e in discipline attinenti la salute.**

Il Master si pone come obiettivo la creazione di figure professionali (Operatori in Biodiscipline Olistiche per la Salute) che sappiano, nel rispetto delle proprie competenze, preservare, educare e coltivare il Benessere con particolare riferimento al settore dell'Educazione Alimentare.

Al conseguimento del Diploma di Master, per poter esercitare la professione di Operatore in Biodiscipline Olistiche per la salute (Naturopata Olistico esperto in alimentazione), l'allievo dovrà adempiere alle direttive previste dalla Legge n°4 del 14\01\2013:

- Iscrizione ad una Associazione Professionale degli Operatori del Benessere (Sindacato) che deve garantire l'osservanza dei principi deontologici della professione, tutelare legalmente il professionista nella sua attività, attivare uno sportello di informazione al cittadino sulla qualità dei professionisti;
- Qualificare la propria professione, conseguendo il certificato di conformità alle norme tecniche UNI ISO rilasciata da un organismo accreditato;
- Munirsi di Polizza Assicurativa per la responsabilità professionale;

*\* Per maggiori informazioni sugli adempimenti burocratici e costo indicativo per certificazione valida per 5 anni, patentino europeo valido sul territorio comunitario e assicurazione professionale, rivolgersi a Missione Benessere ASD (Dr. Mario Di Felice – 3389609260 – info@missionebenessere.com)*

**La professione di Operatore in Biodiscipline Olistiche per la salute**, a seguito delle istanze europee sulla Naturopatia, culminate nel 1997 con la risoluzione di Lannoye-Collins (Parlamento Europeo) è classificata come **3<sup>a</sup> disciplina tradizionale dall' OMS** ed è definita in modo chiaro nel settore della prevenzione primaria attiva e della qualità della vita, nonché dell'educazione alla salute autentica.

Con la recente **Legge n°4 del 14\01\2013** sulle professioni non organizzate in ordini e collegi, l'Operatore di Discipline Olistiche per la Salute è inquadrato come un professionista che opera principalmente per **preservare, educare e coltivare il benessere** e poi, eventualmente, per trattare disturbi e disfunzioni che possono preludere a veri e propri stati patologici, rispettando il fatto che le patologie propriamente dette sono di competenza medica.

Il fulcro della formazione dell'Operatore di Biodiscipline Olistiche per la Salute è la **SALUTOGENESI** e non la **PATOGENESI**.

Le Biodiscipline Olistiche per la Salute non lavorano a sopprimere i sintomi, ma cercano di ristabilire il flusso ottimale delle risorse di autoguarigione di cui ogni individuo è dotato, eliminando eventuali carenze o congestioni al fine di una guarigione completa e naturale.

### Art.3 ORDINAMENTO DIDATTICO

**Il percorso del Master prevede i seguenti insegnamenti così articolati**

	<i>Discipline</i>	<i>Docenti</i>	<i>CFU</i>	<i>ore</i>
DISCIPLINE	ARGOMENTI TRATTATI	DOCENTI	CFU	ORE
Psicologia Generale	Elementi di Psicologia generale	Gloria Di Filippo Andrea Velardi Alberto Costa	6 CFU	150

<b>Legislazione Deontologia Fondamenti</b>	Legislazione e deontologia – fondamenti di naturopatia	<b>Mario Di Felice</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>Tecniche di valutazione</b>	Linguaggio corporeo: interpretazione psicosomatica dei sintomi	<b>Mario Di Felice</b>	<b>5 CFU</b>	<b>125</b>
<b>Tecniche di valutazione</b>	Posturologia Oloenergetica	<b>Aldo Mellace</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Rimedi naturali di sostegno</b>	Fitoterapia e Integratori Nutrizionali	<b>Mario Di Felice</b>	<b>4 CFU</b>	<b>100</b>
<b>Rimedi naturali di sostegno</b>	Floriterapia	<b>Maurizio Lupardini</b>	<b>4 CFU</b>	<b>100</b>
<b>Rimedi naturali di sostegno</b>	Principi base di Omeopatia e Omotossicologia	<b>Vincenzo Mazzuca Mari</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>Rieducazione alimentare</b>	La comunicazione efficace con il paziente nella gestione di un corretto approccio nutrizionale. la dieta con le parole 1 Gli strumenti della comunicazione Principi di comunicazione Meccanismi ed automatismi della comunicazione Conoscere il linguaggio del corpo Il modello del processo comunicativo 2. La comunicazione verbale e non verbale Come comunicare Le regole della “buona” comunicazione L’importanza della comunicazione non verbale Analisi dei bisogni dell’interlocutore 3. La comunicazione efficace Come mantenere la motivazione all’interno di un percorso di rieducazione alimentare Evitare le opposizioni per convincere e condividere Le parole che il paziente non vuole si dicano e che lo fanno “desistere” Le parole che il paziente vuole che si dicano e che lo fanno “esaltare”	<b>Maurizio Lupardini</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>Principi generali di Alimentazione Clinica</b>	Concetti e definizione di Alimentazione Clinica La Piramide alimentare e i principali costituenti degli alimenti l’anamnesi e il diario alimentare Definizioni e differenze di Allergie – Intolleranze Alimentari Concetti formativi e ruolo dell’alimentazione come FNS Dieta a rotazione	<b>Carmelo Rizzo</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>I principali micro e macro nutrienti</b>	Caratteristiche generali dei nutrienti 1.Carboidrati (semplici e complessi) 2. Proteine (amminoacidi essenziali e non; il concetto di amminoacido limitante) 3. Lipidi (animali e vegetali; acidi grassi essenziali) 4.Vitamine liposolubili idrosolubili 5. Minerali macro in traccia 6. Fibra solubile insolubile 7. Acqua (l’importanza dello stato di idratazione dell’individuo) Il metabolismo energetico	<b>Paolo Peroni</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>

	<p>Metodiche di misurazione del dispendio energetico  Il concetto di alimentazione bilanciata  I principali strumenti di lavoro a disposizione del professionista:  1. L.A.R.N. (livelli raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana)  2. Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana  Calcolo delle calorie e bilanciamento dei nutrienti</p>			
<b>Alimentazione e sistema digerente</b>	<p>Funzioni della mucosa intestinale  La barriera intestinale  Alterazioni primitive della barriera intestinale  Il sistema immunitario mucosale  Il sistema immunitario – Disbiosi intestinale e candidosi  La Permeabilità intestinale</p>	<b>Vincenzo Mazzuca Mari</b>	<b>4 CFU</b>	<b>100</b>
<b>Reazioni Avverse agli Alimenti</b>	<p>Intolleranze Alimentari in generale  Test di valutazione</p>	<b>Paolo Peroni</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Reazioni Avverse agli Alimenti</b>	<p>Intolleranza al lattosio  Test di valutazione</p>	<b>De Masi</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Reazioni Avverse agli Alimenti</b>	<p>Allergia a nickel  Test di valutazione</p>	<b>Carmelo Rizzo</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Rieducazione alimentare</b>	<p><b>Principi base dell’Alimentazione Metabolica</b>  Il metabolismo Intermedio e l’Odor Test  Schemi alimentari</p>	<b>Carmelo Rizzo</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>Rieducazione alimentare</b>	<p><b>Principi base dell’Alimentazione Mediterranea e suoi adattamenti</b>  Principi fondamentali dell’Alimentazione Mediterranea: cosa è cambiato.  Proteine, carboidrati e grassi: quali, come e perché  Endocrinologia dietetica: una corretta alimentazione per l’equilibrio ormonale  Importanza dell’alimentazione a basso stimolo insulinico  Individualità della risposta insulinica  Indice glicemico e carico glicemico degli alimenti  Modulazione dell’inflammatione attraverso l’alimentazione: ruolo degli eicosanoidi  Acidi grassi essenziali: omega-6 e omega-3  Intolleranza alimentari come fattore stressogeno ed infiammatorio  Biotipio ed Indice di Massa Corporea (BMI)  Come favorire la perdita di massa grassa  Come ottimizzare l’assorbimento intestinale attraverso la pulizia del colon ed un corretto uso di probiotici.  La Dieta Me.Mo.:  Esempi di schemi alimentari MeMo</p>	<b>Nina Laudonio</b>	<b>3 CFU</b>	<b>75</b>
<b>Rieducazione alimentare</b>	<p><b>La dieta proteica</b>  Principi base e applicazioni pratiche</p>	<b>Carmelo Rizzo</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Rieducazione alimentare</b>	<p><b>Interazione Geni - Nutrizione</b>  Nutrigenetica: i Nutrigeni e l’Alimentazione Personalizzata  Interpretazione dei risultati dei test nutrigenetici</p>	<b>Margherita Borsa</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Il Cibo come rimedio</b>	<p><b>Inflammatione e Nutrizione</b>  Che cos’è l’inflammatione; la sindrome infiammatoria.</p>	<b>Silvestro Spinelli</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>

<b>naturale</b>	<p>Il nemico silenzioso. L'inflammatione: causa primaria di tutte le malattie cronico-degenerative. Come il cibo influisce sulla inflammatione. "Indice infiammatorio" (IF rating). Che cosa rappresenta e come si calcola. Alimenti pro e antinfiammatori. Grassi buoni e cattivi, vitamine e minerali. Cibi buoni e cattivi. Preparare una alimentazione antinfiammatoria. Ricette. Alimenti ed integratori nelle malattie da sindrome infiammatoria Tabelle dell'"indice infiammatorio"</p>			
<b>Il Cibo come rimedio naturale</b>	<p><b>L'Alimentazione nei disturbi dello stomaco e dell'intestino.</b> L'Alimentazione nei disturbi dello stomaco: ulcera, pirosi gastrica, reflusso gastro-esofageo. Associazioni alimentari. Metodi di cottura. Integratori. L'Alimentazione nei disturbi dell'intestino: il malassorbimento. La sindrome da aumentata permeabilità intestinale. L'intestino irritabile. La diarrea, la stipsi, la candidosi, il meteorismo. Ricostituire la struttura e la funzioni dell'intestino con l'alimentazione e gli integratori Effetti delle micotossine sull'intestino Consigli alimentari</p>	<b>Silvestro Spinelli</b>	<b>3 CFU</b>	<b>75</b>
<b>Il Cibo come rimedio naturale</b>	<p><b>L'Alimentazione nei sistemi di depurazione Organica.</b> Il fegato e i reni Consigli alimentari</p>	<b>Silvestro Spinelli</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Scelte alimentari vegetariane – vegan</b>	<p>Storia del vegetarianismo Motivazioni della scelta vegetariana Stili di vita ed impatto ambientale</p>	<b>Federico Calviello</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Scelte alimentari vegetariane – vegan</b>	<p>Alimentazione vegetariana - vegan: piramide, gruppi alimentari e qualità dei cibi</p>	<b>Caterina De Pisi Sabina Bietolini</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>Scelte alimentari vegetariane – vegan</b>	<p>Presenza e biodisponibilità dei nutrienti nella dieta vegetariana-vegan</p>	<b>Sabina Bietolini</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>Scelte alimentari vegetariane – vegan</b>	<p><b>Alimentazione vegetariana-vegan in condizioni fisiologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gravidanza e allattamento</li> <li>- Svezamento</li> <li>- Prima e seconda infanzia</li> <li>- Adolescenza</li> <li>- Età adulta</li> <li>- Senescenza</li> </ul>	<p><b>Sabina Bietolini</b></p> <p><b>Caterina De Pisi</b></p>	<p><b>2 CFU</b></p> <p><b>1 CFU</b></p>	<b>50</b>
<b>Scelte alimentari vegetariane – vegan</b>	<p><b>Alimentazione vegetariana - vegan nelle disfunzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sindrome Metabolica</li> <li>- Sovrappeso ed Obesità</li> <li>- Diabete Mellito</li> </ul>	<b>Federico Calviello</b>	<b>2 CFU</b>	<b>50</b>
<b>LABORATORI IN PRESENZA (obbligatori)</b>				
<b>Tecniche di</b>	Kinesiologia Oloenergetica	<b>Mario Di Felice</b>		

<b>valutazione</b>				
<b>Tecniche di valutazione</b>	Posturologia Oloenergetica	<b>Mario Di Felice</b>	<b>1 CFU</b>	<b>25</b>
<b>TOTALE</b>			<b>60</b>	<b>1500</b>

Il Master è di durata annuale; le attività didattiche si svolgeranno attraverso interazioni realizzate per via telematica.

Nell'insieme l'attività formativa prevede 60 CFU crediti complessivi.

#### **Art 4 DESTINATARI E AMMISSIONE**

Per l'iscrizione al Master è richiesto il possesso di almeno uno dei seguenti titoli:

- 1) laurea conseguita secondo gli ordinamenti didattici precedenti il decreto ministeriale 3 novembre 1999 n. 509;
- 2) lauree ai sensi del D.M. 509/99 e ai sensi del D.M. 270/2004;
- 3) lauree specialistiche ai sensi del D.M. 509/99 e lauree magistrali ai sensi del D.M. 270/2004;

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

I candidati sono ammessi con riserva previo accertamento dei requisiti previsti dal bando.

I titoli di ammissione devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione per le domande di ammissione.

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

#### **Art. 5 DURATA, ORGANIZZAZIONE DIDATTICA, VERIFICHE E PROVA FINALE**

Il Master ha durata annuale pari a 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 cfu.

Il Master si svolgerà in modalità e-learning con piattaforma accessibile 24 h\24. Sono previste delle attività laboratoriali obbligatorie (per una durata complessiva di 24 ore). Gli incontri in presenza saranno organizzati in due week end (venerdì pomeriggio e sabato (full time)

NB: ai fini del conseguimento del titolo

Il Master è articolato in :

- lezioni video e materiale *fad* appositamente predisposto;
- seminari in presenza obbligatori (24 h in totale)
- congruo numero di ore destinate all'auto-apprendimento, allo studio individuale e domestico;
- eventuali verifiche intermedie

Tutti coloro che risulteranno regolarmente iscritti al master dovranno sostenere un esame finale che accerti il conseguimento degli obiettivi proposti. L'accesso all'esame finale è consentito previo superamento di un questionario on line con domande a risposta multipla.

## **Art. 6 COSTI E MODALITA' DI ISCRIZIONE**

**Il costo annuo del Master è pari ad € 1.800,00 (milleottocento/00).**

La quota d'iscrizione sarà suddivisa quattro rate (due rate a favore di Unicusano, due rate a favore di U.P.A.I.Nu.C) di pari importo da corrispondere come segue:

**La prima rata da versare a Unicusano pari a € 450,00 (quattrocentocinquanta/00)** dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:

1. l'importo andrà versato sull'IBAN automaticamente generato al termine della compilazione online e stampa della domanda d'iscrizione.

**NB.** Inserire obbligatoriamente la seguente **CAUSALE** del versamento:

**M - 137 + CODICE FISCALE DELL'ISCRITTO (OBBLIGATORIO)**

La ricevuta di pagamento della suddetta rata dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione corredata dei documenti utili di cui all'art. 8 ed inviata al seguente indirizzo: Università degli Studi Niccolò Cusano, Segreteria Generale Master, Via Don Carlo Gnocchi, 3 00166 Roma .

**La prima rata de versare a U.P.A.I.Nu.C srls pari ad € 450,00 (quattrocentocinquanta/00)** dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:

<b>INTESTAZIONE</b>	<b>IBAN</b>
<b>U.P.A.I.Nu.C. srls</b>	<b>IT16C0310403205000000821964</b>
<b>CAUSALE: acconto iscrizione M_137 + CODICE FISCALE DELL'ISCRITTO OBBLIGATORI</b>	<b>Deutsche Bank cod. sportello 586</b>

La ricevuta di pagamento della suddetta rata dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione corredata dei documenti utili di cui all'art. 8 ed inviata al seguente indirizzo: Università degli Studi Niccolò Cusano, Segreteria Generale Master, Via Don Carlo Gnocchi, 3 00166 Roma .

**Le seconde rate (una a favore di UnicUSANO pari ad € 450,00, l'altra a favore di U.P.A.I.Nu.C, pari ad € 450,00) dovranno essere obbligatoriamente versate nella stessa modalità della prima rata, entro e non oltre 30 gg dal versamento della prima rata.**

**Il mancato pagamento delle rate d'iscrizione per UNICUSANO e U.P.A.I.Nu.C comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e-learning e la non ammissione agli esami di profitto e all'esame finale di tesi.**

#### **Art. 7 – SCONTI E AGEVOLAZIONI**

**E' prevista una quota d'iscrizione ridotta, pari a € 1700,00 (millesettecento/00) per le seguenti categorie:**

- Diplomati UnicUSANO al Master in "Nutrizione Clinica"
- Diplomati UnicUSANO al Master in "Fitoterapia applicata"
- Diplomati UnicUSANO al Master in "Diagnostica e riabilitazione delle Sindromi Autistiche e altri disturbi della comunicazione"
- Diploma UnicUSANO al Master in "Genetica e Epigenetica applicata al trattamento nutrizionale"
- Diplomati UnicUSANO al Corso di Perfezionamento e aggiornamento professionale in "Alimentazione vegetariana - vegan"
- Diplomati UnicUSANO al Corso di Perfezionamento e aggiornamento professionale in "Nutrizione nel fitness e nel recupero funzionale dell'atleta"
- Diplomati UnicUSANO al Corso di Perfezionamento e aggiornamento professionale in "Nutrizione in Pediatria"
- Laureati UnicUSANO da meno di 24 mesi

Per poter usufruire della suddetta agevolazione è necessario allegare alla domanda d'iscrizione opportuna autocertificazione attestante il possesso del suddetto titolo.

Gli importi verranno corrisposti come di seguito specificato

**I rata:** € 450,00 (quattrocentocinquanta/00) ad UNICUSANO  
€ 450,00 (quattrocentocinquanta /00) ad U.P.A.I.Nu.C.

**II rata:** € 400,00 (quattrocento/00) ad UNICUSANO  
€ 400,00 (quattrocento/00) ad U.P.A.I.Nu.C.

**Le quote di iscrizione dovranno essere corrisposte secondo la modalità descritta all'art. 6**



**Il mancato pagamento delle rate d'iscrizione per UNICUSANO e U.P.A.I.Nu.C comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e-learning e la non ammissione agli esami di profitto e all'esame finale di tesi.**

## **Art. 8 DOMANDA DI ISCRIZIONE**

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

- **Modulo richiesta dati per emissione fattura da U.P.A.I.Nu.C. scaricabile [qui](#)**
- **copia di un documento di identità personale in corso di validità;**
- **copia del codice fiscale;**
- **copie del bonifico delle prime rate (una a favore di Unicusano, l'altra a favore di U.P.A.I.Nu.C.)**

I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che, a loro volta, le provvederanno ad inviarle 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 alla Segreteria Generale 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).

Tale documentazione dovrà essere presentata personalmente o inviata a mezzo raccomandata A.R. (farà fede il timbro postale dell'ufficio accettante), al seguente indirizzo:

**Università degli Studi Niccolò Cusano – Telematica Roma - Segreteria Generale Master, Via Don Carlo Gnocchi 3, 00166 Roma.**

**Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il 30 Settembre 2020 (salvo eventuali proroghe).**

## **Art. 9 ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE n. 4 del 14/01/2013**

Al conseguimento del Diploma di Master l'allievo dovrà adempiere alle direttive previste dalla Legge n°4 del 14\01\2013:

- Iscrizione ad una Associazione Professionale degli Operatori del Benessere (Sindacato) che deve garantire l'osservanza dei principi deontologici della professione, tutelare legalmente il

professionista nella sua attività, attivare uno sportello di informazione al cittadino sulla qualità dei professionisti;

- Qualificare la propria professione, conseguendo il certificato di conformità alle norme tecniche UNI ISO rilasciata da un organismo accreditato;
- Munirsi di Polizza Assicurativa per la responsabilità professionale;

*\* Per maggiori informazioni sugli adempimenti burocratici e costo indicativo per certificazione valida per 5 anni, patentino europeo valido sul territorio comunitario e assicurazione professionale, rivolgersi a Missione Benessere ASD (Dr. Mario Di Felice – 3389609260 – info@missionebenessere.com)*

## **Art. 10 SCADENZE**

Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il **30 Settembre 2020** salvo eventuali proroghe.

Resta inteso che in caso di mancato raggiungimento di un numero minimo di iscritti pari a 30 il Master non troverà attivazione e le domande d'iscrizione pervenute si considereranno automaticamente decadute.

## **Art. 11 COMMISSIONE D'ESAME**

Il Coordinatore del Corso è nominato dal Comitato Tecnico Organizzatore e allo stesso è demandata la nomina della Commissione d'esame finale che sarà composta da 5 componenti e potrà operare validamente con la presenza di almeno tre Commissari.

Roma,

Il Rettore