



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 2021/2022

VI 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 2021-2022 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^a 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

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

	<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>			
Alimentazione e sistema digerente	<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>	Vincenzo Mazzuca Mari	4 CFU	100
Reazioni Avverse agli Alimenti	<p>Intolleranze Alimentari in generale Test di valutazione</p>	Paolo Peroni	1 CFU	25
Reazioni Avverse agli Alimenti	<p>Intolleranza al lattosio Test di valutazione</p>	De Masi	1 CFU	25
Reazioni Avverse agli Alimenti	<p>Allergia a nickel Test di valutazione</p>	Carmelo Rizzo	1 CFU	25
Rieducazione alimentare	<p>Principi base dell’Alimentazione Metabolica Il metabolismo Intermedio e l’Odor Test Schemi alimentari</p>	Carmelo Rizzo	2 CFU	50
Rieducazione alimentare	<p>Principi base dell’Alimentazione Mediterranea e suoi adattamenti 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>	Nina Laudonio	3 CFU	75
Rieducazione alimentare	<p>La dieta proteica Principi base e applicazioni pratiche</p>	Carmelo Rizzo	1 CFU	25
Rieducazione alimentare	<p>Interazione Geni - Nutrizione Nutrigenetica: i Nutrigeni e l’Alimentazione Personalizzata Interpretazione dei risultati dei test nutrigenetici</p>	Margherita Borsa	1 CFU	25
Il Cibo come rimedio	<p>Inflammatione e Nutrizione Che cos’è l’inflammatione; la sindrome infiammatoria.</p>	Silvestro Spinelli	2 CFU	50

naturale	<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>			
Il Cibo come rimedio naturale	<p>L'Alimentazione nei disturbi dello stomaco e dell'intestino. 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>	Silvestro Spinelli	3 CFU	75
Il Cibo come rimedio naturale	<p>L'Alimentazione nei sistemi di depurazione Organica. Il fegato e i reni Consigli alimentari</p>	Silvestro Spinelli	1 CFU	25
Scelte alimentari vegetariane – vegan	<p>Storia del vegetarianismo Motivazioni della scelta vegetariana Stili di vita ed impatto ambientale</p>	Federico Calviello	1 CFU	25
Scelte alimentari vegetariane – vegan	<p>Alimentazione vegetariana - vegan: piramide, gruppi alimentari e qualità dei cibi</p>	Caterina De Pisi Sabina Bietolini	1 CFU	25
Scelte alimentari vegetariane – vegan	<p>Presenza e biodisponibilità dei nutrienti nella dieta vegetariana-vegan</p>	Sabina Bietolini	2 CFU	50
Scelte alimentari vegetariane – vegan	<p>Alimentazione vegetariana-vegan in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gravidanza e allattamento - Svezamento - Prima e seconda infanzia - Adolescenza - Età adulta - Senescenza 	<p>Sabina Bietolini</p> <p>Caterina De Pisi</p>	<p>2 CFU</p> <p>1 CFU</p>	50
Scelte alimentari vegetariane – vegan	<p>Alimentazione vegetariana - vegan nelle disfunzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sindrome Metabolica - Sovrappeso ed Obesità - Diabete Mellito 	Federico Calviello	2 CFU	50
LABORATORI IN PRESENZA (obbligatoria)				
Tecniche di	Kinesiologia Oloenergetica	Mario Di Felice		

valutazione				
Tecniche di valutazione	Posturologia Oloenergetica	Mario Di Felice	1 CFU	25
TOTALE			60	1500

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:

INTESTAZIONE	IBAN
U.P.A.I.Nu.C. srls	IT64C0329601601000067373827
CAUSALE: acconto iscrizione M_137 + CODICE FISCALE DELL'ISCRITTO OBBLIGATORI	FIDEURAM - Intesa Private Banking Ag.1 Milano

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”
- Diplomati Unicusano al Corso di Perfezionamento e Aggiornamento professionale in La Balbuzie e altre Disfluenze dell'età Evolutiva
- Diplomati Unicusano al Corso di Perfezionamento e Aggiornamento professionale in Infiammazione cronica: gestione e prevenzione
- 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, 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 2021 (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 2021** salvo eventuali proroghe.

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