

**MASTER UNIVERSITARIO DI PRIMO LIVELLO**  
**in**  
**“Nutrizione e Cosmesi”**  
**“Nutrition and Cosmesis”**

**STATUTO**

**Art. 1 – Istituzione**

È istituito, presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” il Master Universitario di I livello in “Nutrizione e Cosmesi” - “Nutrition and Cosmesis”.

**Art. 2 - Finalità**

L’obiettivo è quello di formare una figura professionale con una competenza integrata tra le conoscenze sul distretto cutaneo (i.e. cute, annessi cutanei e mucose visibili), le conoscenze sui prodotti cosmetici e le conoscenze sulla nutrizione ottimale (finalizzata ad ottimizzare lo stato di salute o a prevenire le patologie della cute alimentazione-correlate). Il percorso formativo del Master consentirà a medici, chimici, farmacisti, biologi, infermieri di svolgere con maggiore professionalità e competenza il rispettivo ruolo nel settore della cosmetologia.

Il Master fornirà una completa informazione circa:

- gli aspetti fisiopatologici della cute, dei meccanismi biochimici che li sostengono e degli aspetti formulativi e funzionali delle diverse categorie di prodotti cosmetici;
- i metodi per la valutazione *in vivo* ed *in vitro* dell’efficacia e della tossicità dei prodotti cosmetici anche in relazione alle norme legislative europee;
- gli alimenti funzionali e i nutraceutici in essi presenti;
- gli integratori;
- gli aspetti normativi riguardanti le affermazioni salutistiche e la commercializzazione degli alimenti funzionali e degli integratori, con particolare riferimento alla situazione europea in evoluzione.

L’esperienza culturale acquisita durante il Master porterà alla formazione di una figura professionale particolarmente adatta all’inserimento in Aziende produttrici di cosmetici, Centri di Cosmesi Dermatologica, Farmacie, Centri o Società specializzate in test di sicurezza e di efficacia di prodotti finiti.

**Art. 3 – Requisiti di ammissione**

Titolo di ammissione è il possesso di una Laurea di primo livello in: Scienze Biologiche; Biotecnologie; Scienze e Tecnologie Farmaceutiche; Scienze e Tecnologie Alimentari; Chimica; Chimica Applicata; Tecniche Erboristiche, Infermieristica; Dietistica.

L’idoneità di lauree di I o II livello o di lauree del vecchio ordinamento in altre discipline è stabilita dal Collegio dei docenti del Master. L’equipollenza, ai soli fini dell’iscrizione al Master, di titoli di studio stranieri sarà deciso dalla Giunta di Facoltà su proposta del Collegio dei docenti del Master. Il titolo di studio straniero dovrà essere corredato di 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.

L’iscrizione al Master è incompatibile con la contemporanea iscrizione ad altri corsi universitari.

**Art. 4 - Durata**

La durata del Master è di 1 anno accademico necessaria per l’acquisizione dei previsti 60 crediti pari a 1500 ore di cui 416 ore di lezioni frontali, seminari e tirocini pratici. I criteri di riconoscimento degli eventuali crediti pregressi sono, ai sensi dell’art. 3 del Regolamento per l’attivazione e l’organizzazione dei Master universitari e Corsi di perfezionamento, attività formative, di perfezionamento e di tirocinio seguite successivamente al conseguimento del titolo di studio che dà accesso al Master universitario e

delle quali esista attestazione (ivi compresi insegnamenti attivati nell'ambito di corsi di studio), purché coerenti con le caratteristiche del Master stesso. A tali attività vengono assegnati crediti utili ai fini del completamento del Master universitario, con corrispondente riduzione del carico formativo dovuto, fino a un massimo di 20.

#### Art. 5 – Articolazione

Il corso consisterà in lezioni frontali e in attività seminariali tenute da esperti del settore e dall'approfondimento di un tema di interesse specifico. Inoltre si svolgeranno tirocini in strutture interne ed esterne per lo sviluppo di progetti sperimentali.

Il Master comprende le seguenti materie d'insegnamento ufficiali articolate in moduli:

INSEGNAMENTI	COURSES	SSD	ORE FRONTALI	CFU
<b>Botanica</b>	<b>Botanic</b>	<b>BIO/01</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
Cosmesi naturale e fitocosmesi. Piante officinali ed estratti vegetali	Natural cosmesis and phitocosmesis. Officinal plants and vegetable extracts.		16	2
<b>Biochimica</b>	<b>Biochemistry</b>	<b>BIO/10</b>	<b>80</b>	<b>10</b>
Metabolismo della cute	Metabolism of the skin		24	3
Stress ossidativo e cute	Oxidative stress and skin		16	2
Proteine cutanee e carboidrati	Proteins and Sugars in Skin		16	2
Nanotecnologie in cosmesi	Nanotechnology and cosmesis		8	1
Composti bioattivi di origine alimentare	Bioactive compound of dietary origin		8	1
Omeostasi cutanea e fotoprotezione	Skin homeostasis and photoprotection		8	1
<b>Biologia Molecolare</b>	<b>Molecular Biology</b>	<b>BIO/11</b>	<b>88</b>	<b>11</b>
Meccanismi molecolari di invecchiamento e senescenza. Differenziamento cutaneo.	Molecular mechanism of ageing and senescence. Skin differentiation.		24	3
Concetti di base di metabolomica. Metabolismo, invecchiamento e cancro. Meccanismi di restrizione calorica.	Indroduction to metabolomic. Metabolism, ageing and cancer. Caloric restriction.		16	2
Assorbimento cutaneo	Skin absorption		8	1
Riparo della cute e applicazioni cosmetiche	Skin repair and cosmetics		8	1
Microbioma umano ed epiteli	Human microbiome and epithelia		24	3

Geni e senescenza	Genes and senescence		8	1
<b>Biochimica Clinica</b>	<b>Clinical Biochemistry</b>	<b>BIO/12</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
Nutrigenomica	Nutrigenomics		8	1
<b>Farmacologia</b>	<b>Pharmacology</b>		<b>72</b>	<b>9</b>
Farmacologia I: introduzione alla farmacologia	Pharmacology I: introduction to pharmacology		8	1
Materie prime ad uso cosmetico.	Active and cosmetic ingredients		8	1
Sviluppo di una linea di prodotti cosmetici	Steps to develop cosmetics		8	1
Confezionamento di un cosmetico. Etichettatura, sensorialità	Cosmetics packaging and labeling		8	1
Sviluppo di nutraceutici e cosmeceutici. Progettazione di nutraceutici personalizzati	Development of nutraceuticals and cosmeceutics. Personalised nutraceuticals.	<b>BIO/14</b>	16	2
Legislazione sui prodotti cosmetici e sicurezza dei cosmetici	Laws and regulation related to cosmetics. Safety of cosmetics.		16	2
Medical devices: legislazione ed applicazioni cosmetiche	Medical devices: laws and cosmetic applications.		8	1
<b>Istologia</b>	<b>Istology</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
Annessi cutanei, istologia degli epitelii e cute ricostituita	Histology of skin and appendages. 3D skin.	<b>BIO/17</b>	8	1
<b>Diritto e Procedura civile</b>	<b>Law and Civil Procedure</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
Normativa sugli alimenti, integratori e cosmetici	Laws and regulations related to food and supplement	<b>IUS/01</b>	8	1
<b>Patologia Generale</b>	<b>Pathology</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
Allergie alimentari	Food allergies	<b>MED/04</b>	8	1
<b>Microbiologia e Microbiologia Clinica</b>	<b>Microbiology and Clinical Microbiology</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
Sicurezza microbiologica. Controllo microbiologico di un cosmetico. Controllo microbiologico e conservazione degli alimenti	Microbiology safety. Microbiology of cosmetics. Food safety.	<b>MED/07</b>	8	1

<b>Malattie Cutanee e Veneree</b>	<b>Skin and Sexually transmitted Diseases</b>	<b>MED/35</b>	<b>40</b>	<b>5</b>
Tumori cutanei e difetti della pigmentazione	Skin tumours and skin pigmentation defects.		8	1
Tricologia e Dermocosmesi protettiva	Trichology and protective dermocosmesis		8	1
Malattie infiammatorie della cute	Inflammatory skin disease		8	1
Fisiopatologia e terapia dell'invecchiamento cutaneo	Skin Ageing		8	1
Allergologia e Cosmesi	Allergies in cosmetics		8	1
<b>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate</b>	<b>Diet, Nutrition and Applications</b>	<b>MED/49</b>	<b>80</b>	<b>10</b>
Classi alimenti, tabelle nutrizionali	Types of nutrient and nutrition table		16	2
Livelli di assunzione di riferimento di energia e nutrienti	Dietary recommendations and Nutritional requirements		16	2
Alimenti funzionali e nutraceutici. Dietoterapia	Functional foods and nutraceuticals. Diet therapy		16	2
Nutrizione preventiva I e II	Preventive nutrition I and II		16	2
Comunicazione in Nutrizione.	Communication in Nutrition.		8	1
Nutrizione di genere.	Gender nutrition		8	1
	<b>PROVA FINALE Final Test</b>			<b>8</b>
	<b>Totale</b>		<b>416</b>	<b>60</b>

#### **Art. 6 -Verifica del profitto**

Sono previste valutazioni intermedie tramite accertamento di profitto orale o scritto per ciascun insegnamento. La valutazione minima per superare le prove sarà di 18/30. La valutazione finale avrà come oggetto la discussione della relazione finale relativa al tirocinio o al progetto sperimentale scelto dallo studente. La valutazione della prova finale è espressa in 110, la votazione minima sarà 66/110.

#### **Art. 7 - Sede amministrativa**

La sede amministrativa è il Dipartimento di Medicina Sperimentale.

#### **Art. 8 - Sede delle attività didattiche**

La didattica avrà luogo presso l'Università di Roma 'Tor Vergata', Dipartimento di Medicina Sperimentale, via Montpellier, 1, 00133, Roma.

#### **Art. 9 - Docenti del Master**

1. I docenti del Master sono nominati dalla Giunta di Facoltà di Medicina e Chirurgia.
2. I docenti possono non appartenere al personale docente dell'Ateneo.

#### **Art. 10 – Organi del Master**

Sono organi del Master: il Collegio dei docenti del Master e il Coordinatore.

### **Art. 11 - Collegio dei docenti del Master**

1. Il Collegio dei docenti del Master è costituito dai professori dell'Ateneo, di prima o seconda fascia o ricercatori, in numero non inferiore a tre, che siano titolari di insegnamenti impartiti nel corso o di altre attività di insegnamento esplicitamente previste dallo statuto del master. Alle sedute del Collegio dei docenti partecipano, senza che la loro presenza concorra alla formazione del numero legale e senza diritto di voto, i docenti esterni.

2. Il Collegio dei docenti del Master ha compiti di indirizzo programmatico, sovrintende al coordinamento delle attività didattiche e determina, inoltre, nei limiti delle risorse finanziarie disponibili, il compenso per i docenti interni ed esterni e per il personale tecnico-amministrativo dei Dipartimenti o dei Centri interessati, nonché le spese per seminari, conferenze e convegni ed ogni altro costo di gestione, predisponendo preventivamente un piano di spese.

Può proporre di attivare, convenzioni con lo Stato, la Regione, il Comune ed altri enti pubblici e privati, ed in particolare associazioni, fondazioni ed imprese con o senza scopo di lucro e di accettare liberalità da parte di soggetti pubblici, privati e da persone fisiche.

### **Art. 12 - Coordinatore del Master**

1 Il Coordinatore ha la responsabilità didattica del Master, sovrintende al suo funzionamento, coordina le attività e cura i rapporti esterni.

Attesta ed autorizza tutti gli atti di gestione anche inerenti alla liquidazione delle spese, ove delegato dal Direttore del Dipartimento. Al termine del Master riferisce al Collegio dei docenti circa le iniziative effettuate. Convoca e presiede gli organi del master. Predisponde, sulla base delle direttive del Collegio dei docenti, la relazione finale del master. Può adottare provvedimenti di urgenza sottoponendoli a ratifica del Collegio dei docenti del Master.

2. Il Coordinatore dura in carica, 3 anni ed è nominato dal Consiglio della Facoltà di Medicina e Chirurgia tra i professori dell'Ateneo di prima o seconda fascia o ricercatori che assicurino un numero di anni di servizio almeno pari alla durata del mandato prima della data di collocamento a riposo.

3. Il Coordinatore può delegare l'esercizio di talune sue funzioni a docenti componenti il Collegio dei docenti del Master.

### **Art. 13- Iscrizione al Master universitario.**

Il numero massimo di partecipanti è fissato in 30 e il numero minimo al di sotto del quale il Master non sarà attivato è 15. Nel caso in cui il numero degli aspiranti superi i posti disponibili la selezione sarà per titoli. Il punteggio ai fini della graduatoria di merito è espresso in centesimi con la seguente ripartizione:

a) per il voto di laurea fino ad un massimo di 40 punti

b) per altri titoli fino ad un massimo di 60 punti (Curriculum, Pubblicazioni, Esperienza professionale).

I candidati risultati vincitori sono ammessi secondo l'ordine di graduatoria. Eventuali rinunce da parte dei vincitori consentono lo scorrimento dei candidati nei posti resi disponibili.

La partecipazione è subordinata al versamento della quota di **Euro 2.200** da versare in 2 rate. Il Collegio docenti può attivare borse di studio per i più meritevoli o deliberare esenzioni totali o parziali per coloro che versano in situazioni di disagio economico.

### **Art. 14 - Obbligo di frequenza**

La frequenza al Master è obbligatoria e sarà attestata dalle firme di frequenza. La percentuale di obbligatorietà di frequenza è pari ad una partecipazione del 75% alle attività totali del programma, sia di didattica frontale che di tirocinio. Per gli studenti che si sottraggono a tale obbligo non verrà rilasciato il titolo.

### **Art. 15 - Conseguimento del titolo**

L'attività formativa svolta nell'ambito del Master universitario è pari a 60 crediti formativi. A conclusione del Master universitario agli iscritti che abbiano adempiuto agli obblighi didattico-amministrativi e superato le prove di verifica del profitto e la prova finale viene rilasciato il diploma di Master Universitario di primo livello in "Nutrizione e Cosmesi"- "Nutrition and Cosmesis".

#### **Art.16 - Risorse Finanziarie**

Le risorse finanziarie disponibili per il funzionamento del Master sono costituite dai proventi delle iscrizioni e dagli eventuali finanziamenti derivanti da contratti e convenzioni con enti pubblici e privati e da liberalità dei medesimi Enti o persone fisiche.

Il Collegio dei docenti del Master può stabilire un compenso lordo, comprensivo degli oneri e delle imposte a carico dell'Amministrazione, per il Coordinatore, per i docenti e per il personale tecnico-amministrativo. Per i docenti interni, può essere corrisposto un compenso a condizione che essi superino i limiti dell'impegno orario complessivo previsto per i professori ed i ricercatori dalle norme loro applicabili, previa dichiarazione in tal senso del docente interessato; per il personale tecnico-amministrativo il compenso può essere corrisposto a condizione che le prestazioni siano effettuate al di là dell'ordinario orario di lavoro.

Possono inoltre essere stipulati, nei limiti delle risorse disponibili, contratti di diritto privato con qualificati studiosi ed esperti esterni per incarichi di insegnamento, seminari e conferenze.

#### **Art. 17 - Rinvio**

Per quanto non contemplato nel presente statuto si rinvia al Regolamento per l'attivazione e l'organizzazione dei Master Universitari e dei Corsi di perfezionamento.