



Scuola Italiana | cdp^{IT}
di Ospitalità |

UCBM
ACADEMY



EXECUTIVE PROGRAM

LONGEVITY HOSPITALITY MANAGEMENT

Esperienza dell'ospite, benessere e nutrizione

Perchè l'Executive Program in Longevity Hospitality Management?

La longevità sta trasformando il modo di concepire il benessere, il lusso e l'ospitalità. Oggi l'ospite non cerca più soltanto comfort ed eccellenza nel servizio: desidera esperienze personalizzate, capaci di migliorare concretamente la qualità della vita.

L'Executive Program **"Longevity Hospitality Management. Esperienza dell'ospite, benessere e nutrizione"** nasce per preparare manager e professionisti a guidare questa evoluzione.

Il percorso formativo forma una nuova figura strategica nell'hôtellerie di lusso: il **Longevity Experience Director**, un professionista capace di integrare visione manageriale, conoscenze scientifiche e progettazione dell'esperienza, trasformando l'ospitalità in uno strumento attivo di benessere, prevenzione e longevità.

Attraverso un approccio pratico e multidisciplinare, il programma esplora i nuovi scenari della **longevity economy** e mostra come nutrizione, dati biologici, wellness, tecnologia e qualità del servizio possano convergere in esperienze esclusive e su misura.

Con questo Executive Program, l'ospitalità evolve: da servizio di eccellenza a **leva strategica di valore, differenziazione e fidelizzazione nel mercato globale del lusso**.

Quali competenze acquisirai al termine dell'Executive Program?

Al termine dell'EP, sarai in grado di:

- interpretare le opportunità della longevity economy e i nuovi bisogni dell'ospite;
- progettare esperienze personalizzate integrando nutrizione, benessere, dati e qualità del servizio;
- trasformare conoscenze scientifiche in servizi concreti, esclusivi e ad alto valore;
- coordinare team e processi secondo i principi della precision hospitality;
- valutare tecnologie, attrezzature e sostenibilità economica dei servizi longevity;
- rafforzare il posizionamento competitivo delle strutture nei mercati del lusso, del wellness e dell'ospitalità evoluta.

Dalla conoscenza alla progettazione: gli strumenti per creare esperienze di ospitalità capaci di generare benessere, valore e differenziazione.

A chi è rivolto

L'executive program si rivolge a:

o **Imprenditori e manager del settore food, wellness e longevity**

- Manager di centri wellness, spa, longevity clinic
- Startup nel settore salute, nutrizione e longevity
- Imprenditori food e beverage
- Consulenti strategici

o **Professionisti della nutrizione e salute**

- Biologi Nutrizionisti
- Medici (in particolare nutrizione, medicina preventiva, anti-aging)
- Operatori del benessere e professionisti della salute

o **Consulenti e figure ibride**

- Consulenti Food and Beverage
- Wellness designer
- Longevity coach



Direzione Scientifica

Prof.ssa Chiara Fanali

*Preside Facoltà Dipartimentale di Scienze e Bio-Tecnologie
Università Campus Bio-Medico di Roma*

Dott. Giulio Contini

Direttore Generale Scuola Italiana di Ospitalità

Struttura dell'Executive Program

Il percorso formativo si svolge in modalità blended, alternando sessioni in presenza e sessioni a distanza, ed è organizzato in formula weekend a settimane alterne.

Si articola in **11 giornate di formazione**, suddivise in **4 moduli didattici**, con la possibilità di aggiungere 4 giornate di approfondimento dedicate a invecchiamento, prevenzione e nutrizione.

La formazione si completa con **due esperienze ad alto contenuto pratico**:

Project Work in co-design: I partecipanti, riuniti in gruppi multidisciplinari, progettano un Longevity Retreat di 3 giorni, integrando esperienza dell'ospite, nutrizione, benessere e sostenibilità operativa.

Tour aziendale: Un'esperienza sul campo per osservare modelli applicativi reali e confrontarsi con realtà attive nel settore della longevity hospitality.

Modulo	Contenuti principali	Modalità
1. Introduzione e scenario di riferimento	Invecchiamento e wellness; hospitality; longevity economy; marketing, posizionamento e storytelling; business model, costi di setup e ROI; quadro normativo e confini tra ospitalità, centro benessere e presidio medico.	In presenza*
2. Nutrizione e longevità	Composizione e caratteristiche organolettiche degli alimenti; nutrizione e regimi alimentari; traduzione dei dati medico-nutrizionali in un'offerta F&B salutistica, gourmet e coerente con l'esperienza dell'ospite.	A distanza
3. Wellness, prevenzione e longevità	Attività fisica e longevità; mindful eating e mindfulness.	A distanza
4. Guest Journey & Precision Operations	Procedure operative; gestione dei dati dell'ospite; service blueprinting; comunicazione ed empatia; environment e spa management; sleep design; longevity concierge; CRM, privacy e personalizzazione; biohacking; leadership e gestione di team multidisciplinari.	A distanza
5. Approfondimento scientifico-nutrizionale	Biochimica della nutrizione e metabolismo; progettazione di menu salutistici; strategie nutrizionali; microbiota; nutraceutica; piante alimurgiche; etichette e qualità degli alimenti; medicina preventiva e di precisione; epigenetica e marker di salute.	A distanza

*Previa richiesta, è prevista la possibilità di partecipare alla lezione anche da remoto.

Quote di partecipazione

La quota di partecipazione all'Executive Program è pari a € 3.500.

Il Modulo 5, **"Approfondimento scientifico-nutrizionale"** può essere acquistato separatamente, con una quota di € 1.000.

Per chi sceglie di frequentare l'intero percorso, comprensivo dell'Executive Program e del Modulo 5, è prevista una quota agevolata complessiva di € 4.350, anziché € 4.500.

Attestato finale

Al termine del corso i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione rilasciato dall'Università Campus Bio-Medico di Roma.

Save the dates:

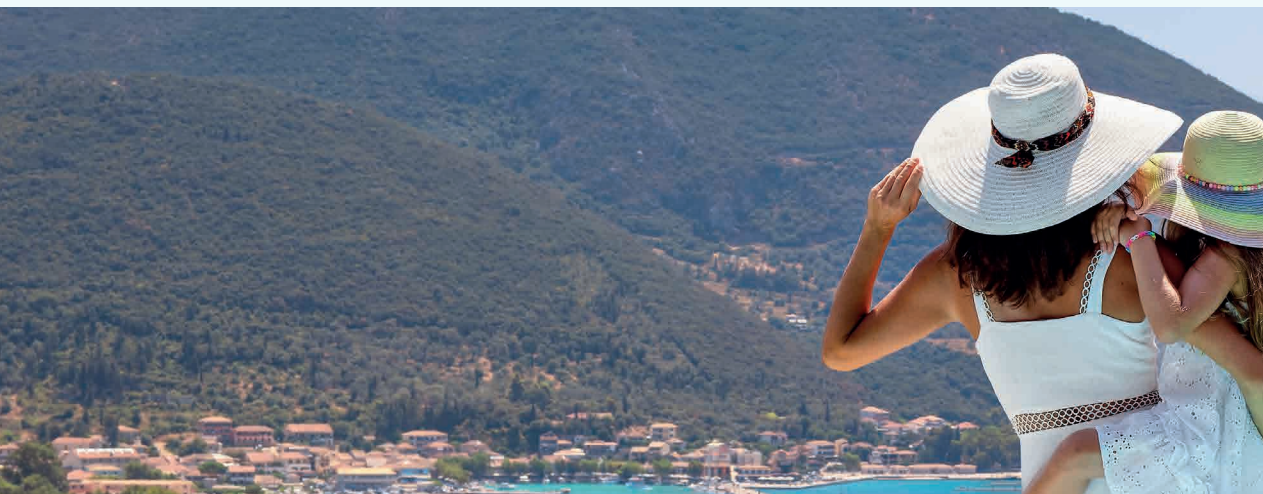
Avvio: **26 febbraio 2027**

Data scadenza ammissioni: **19 febbraio 2027**

Modalità di Iscrizione

Le iscrizioni sono aperte fino al 19 febbraio 2027.

Per iscriversi, è sufficiente compilare il form online disponibile nella pagina dedicata, accessibile [cliccando qui](#) o inquadrando il **QR-code**.



Il valore distintivo di UCBM Academy nell'ambito Nutrition, Sustainability & One Health

UCBM Academy si distingue nella formazione sui temi di **Nutrition, Sustainability & One Health** grazie a un approccio interdisciplinare che integra **alimentazione, salute, ambiente e sostenibilità**, offrendo una visione completa delle sfide che caratterizzano il futuro del settore.

L'area tematica è rivolta a chi opera o desidera inserirsi in **settori emergenti e strategici**, nei quali la relazione tra alimentazione, salute e ambiente assume un ruolo sempre più centrale. Particolare attenzione è dedicata allo sviluppo di **competenze innovative sulla sostenibilità**, sulla nutrizione e sulla gestione responsabile delle risorse.

Formarsi con UCBM Academy significa acquisire una prospettiva **One Health**, capace di connettere il benessere della persona con quello dell'ambiente e della comunità, sviluppando competenze scientifiche e strumenti concreti per affrontare le trasformazioni del settore in modo **sostenibile, consapevole e orientato all'innovazione**.

Due eccellenze, un'unica visione della Longevity Hospitality

La **partnership** tra **UCBM Academy** e **Scuola Italiana di Ospitalità** unisce competenze scientifiche, nutrizionali e di prevenzione con il know-how manageriale e operativo dell'hospitality. Un'integrazione pensata per offrire ai partecipanti una visione realmente multidisciplinare della Longevity Hospitality e l'opportunità di entrare in contatto con una rete qualificata di professionisti e realtà di riferimento nei rispettivi ambiti.

UCBM ACADEMY

Università Campus Bio-Medico di Roma

Via Amsterdam, 125 - 00144 Roma

Email: ucbmacademy@unicampus.it

Telefono: 06.22541.9300

<https://ucbmacademy.unicampus.it/>

