



SCUOLA DI MANAGEMENT  
AGROALIMENTARE

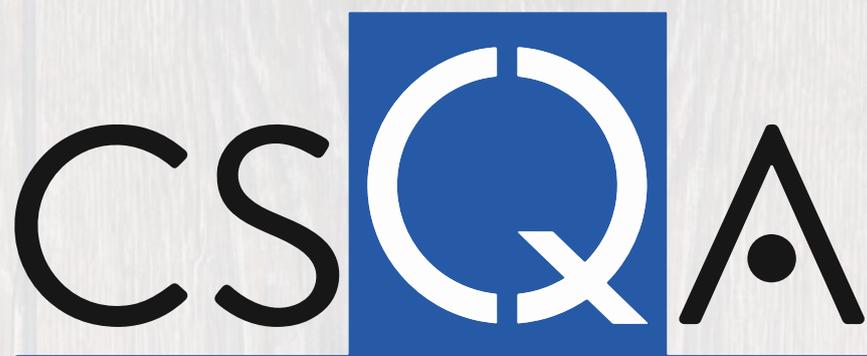
# MASTER in FOOD SAFETY MANAGEMENT



Accreditato dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi  
Alimentari ai fini della formazione continua

MASTER ONLINE FORMULA WEEKEND  
FULL INTERACTIVE SESSION E-LEARNING





# SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE

## MASTER in FOOD SAFETY MANAGEMENT

<b>Obiettivi e Caratteristiche del Master Fsm .....</b>	<b>4</b>
<b>Destinatari e Sbocchi Occupazionali .....</b>	<b>6</b>
<b>I Docenti .....</b>	<b>7</b>
<b>Programma Didattico .....</b>	<b>8</b>
<b>Titoli Rilasciati .....</b>	<b>14</b>
<b>Calendario .....</b>	<b>16</b>
<b>Modalità di Ammissione e Quota di Partecipazione .....</b>	<b>17</b>
<b>Placement e Assessment Post-Master .....</b>	<b>18</b>
<b>Aziende Partner .....</b>	<b>19</b>

# OBIETTIVI E CARATTERISTICHE del MASTER FSM

***Il Master FSM  
in Food Safety Management si  
caratterizza per una didattica pratica e  
dinamica:***

Le sessioni teoriche si alternano a laboratori, case studies e project work. Il materiale didattico sarà integrato da approfondimenti e testi specialistici, consegnati al termine di ciascun modulo.

L'obiettivo del Master FSM è la formazione di Food Safety Manager & Auditor nel settore agroalimentare.

Focus operativo del Master FSM è l'efficace trasmissione, sul piano teorico, metodologico e tecnico-operativo, delle competenze in tema di sicurezza alimentare nell'industria degli alimenti e delle bevande. Le conoscenze e le abilità che il Master FSM si prefigge di trasmettere possono essere riassunte nel ciclo di Deming (PDCA) calato sulla realtà operativa:

## ***Plan***

*Progettare e pianificare con approccio critico e consapevole i criteri operativi da adottare, a fronte dei diversi, possibili requisiti da soddisfare (cogenti, contrattuali, di certificazione) e delle opportunità da cogliere (best practice, best available technologies...);*

## ***Do***

*Gestire e monitorare in ottica sistemica i criteri adottati, al fine di raggiungere dimostrabilmente i risultati attesi e garantire la resilienza organizzativa;*

## ***Check***

*Tenere sotto adeguato controllo sistemi e prassi operative, attraverso cicli di audit che forniscano risultanze di conformità e di efficacia secondo l'approccio per processi;*

## ***Act***

*Mettere a frutto quanto emerso dagli audit e, più in generale, dagli inevitabili cambiamenti di contesto all'interno e all'esterno dell'organizzazione, per garantire la continuità operativa dei sistemi per la sicurezza alimentare e stimolarne il continuo miglioramento.*



## Argomenti

MODULI DIDATTICI	ORE DI FORMAZIONE
PROGETTISTA DI FOOD SAFETY SYSTEM	24
MANAGER DI SISTEMA ISO 22000 + FSSC	24
MANAGER E AUDITOR DI SISTEMI BRC / IFS	16
MANAGER E AUDITOR DI SISTEMI DI FOOD DEFENCE	8
MANAGER E AUDITOR DI SUPPLY CHAIN SYSTEM / ISO 22005	8
LEAD AUDITOR DI FOOD SAFETY SYSTEM	16
ESAME FINALE	4

# DESTINATARI E SBocchi OCCUPAZIONALI



## TIPOLOGIA DI DESTINATARI DEL MASTER FSM

- ✓ Personale delle aziende agroalimentari che si occupa di gestione e sicurezza degli alimenti;
- ✓ Liberi professionisti;
- ✓ Auditor che operano per conto di Committenti (es GDO);
- ✓ Personale operante presso enti di certificazione;
- ✓ Giovani laureati in discipline attinenti interessati ad ampliare le proprie conoscenze nell'ambito agroalimentare.



## SVILUPPO PROFESSIONALE FUTURO

- ✓ Attività di consulenza presso studi professionali orientati alla progettazione e alla verifica di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare;
- ✓ Responsabile Gestione Qualità / Controllo Qualità (o inserimento nello Staff Qualità) presso aziende agroalimentari che si occupano di produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- ✓ Auditor, Responsabile di schema, Funzione Commerciale presso Organismi di Certificazione;
- ✓ Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande Distribuzione Organizzata.

***Il Master FSM  
in Food Safety Management  
è rivolto sia ad un target specialistico sia a giovani laureati.***

# I DOCENTI



**DOTT.SSA LIONELLA DAGO**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. GIANNI COMBA**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT.SSA VANESSA DI PIETRO**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. PAOLO TRUCCO**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. MARCELLO MICHELI**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. LAPO STRAMBI**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. ALESSANDRO GALARDI**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. ANDREA GIOMO**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. MICHELE ABRUZZI**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. CARLO MERLO**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. PIERPAOLO PARENTINI**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



**DOTT. GIULIO BATTISTELLA**

*Lead Auditor e  
Senior Trainer*



# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<p><b>PROGETTISTA DI FOOD SAFETY SYSTEM (24 ORE)</b></p>	<p><b>IL SISTEMA HACCP (PARTE PRIMA): PIANIFICAZIONE E GESTIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La legislazione in tema sicurezza alimentare: le principali tappe dal Libro Bianco della UE ai nostri giorni</li><li>• Le tappe storiche dell'evoluzione di un metodo per la gestione della sicurezza alimentare</li><li>• Il Codex Alimentarius: principi, finalità e metodologia HACCP</li><li>• Codex Alimentarius) 12 fasi - 7 principi:<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione di un team HACCP</li><li>• Descrizione del prodotto e della sua destinazione d'uso</li></ul></li></ul> <p><b>IL SISTEMA HACCP (PARTE PRIMA): PIANIFICAZIONE E GESTIONE (CONTINUA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Codex Alimentarius) 12 fasi - 7 principi:<ul style="list-style-type: none"><li>• Descrizione del processo con la messa a punto del diagramma di flusso e conferma in sito</li><li>• Descrizione del prodotto e della sua destinazione d'uso</li><li>• Conduzione dell'analisi dei pericoli</li><li>• Determinazione delle misure di controllo e individuazione dei punti di controllo critici</li><li>• Determinazione di limiti critici, sistema di monitoraggio, azioni correttive per ogni CCP</li><li>• Definizione delle procedure di verifica</li><li>• Definizione di un sistema di gestione della documentazione e delle registrazioni</li></ul></li></ul> <p><b>APPROFONDIMENTO SUI PROGRAMMI DI PREREQUISITI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esempi di attività di ispezione sui prp e sulle misure di controllo</li><li>• Il processo di riesame verso il miglioramento</li></ul>

# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<b>MANAGER DI SISTEMA ISO 22000:2018 + FSSC (24 ORE)</b>	<p>I DIVERSI AMBITI DELLA CERTIFICAZIONE E LE RELATIVE NORME DI RIFERIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificazione di sistema: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ecc.</li><li>• Certificazione di prodotto: ISO 22005, DTP 030 – (non ogm), Qualità vegetariana/vegana, ecc.</li><li>• Certificazione volontaria e certificazione regolamentata</li></ul> <p>SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Significato del concetto di sicurezza alimentare e punto di vista strategico sugli obiettivi etici ed economici correlati</li><li>• La sicurezza alimentare: scenario passato e attuale tra dispositivi cogenti e norme volontarie</li><li>• Principi alla base di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li><li>• Termini e definizioni</li></ul> <p>CONTESTO DELL'ORGANIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere l'organizzazione ed il suo contesto</li><li>• Comprendere le necessità e le aspettative delle parti interessate</li><li>• Determinare l'ambito del sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li><li>• Sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li></ul> <p>DIREZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leadership ed impegno</li><li>• Politica</li><li>• Ruoli organizzativi, responsabilità e autorità</li></ul> <p>PIANIFICAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Azioni per affrontare rischi ed opportunità</li><li>• Obiettivi del sistema di gestione della sicurezza alimentare e pianificazione per il raggiungimento</li><li>• Pianificazione delle modifiche</li></ul> <p>SUPPORTO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse</li><li>• Competenza</li><li>• Consapevolezza</li><li>• Comunicazione</li><li>• Informazioni documentate</li></ul>

# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<p>(segue)</p> <p><b>MANAGER DI SISTEMA ISO 22000:2018 + FSSC</b></p> <p><b>(24 ORE)</b></p>	<p><b>ATTUAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pianificazione operativa e controllo</li><li>• Programmi prerequisiti (PRP) Controllo dei pericoli</li><li>• Aggiornamento delle informazioni specificatamente ai PRP e al piano di controllo dei pericoli</li><li>• Controllo del monitoraggio e misurazione</li><li>• Verifica relativa ai PRP e al piano di controllo dei pericoli</li><li>• Controllo delle non conformità di prodotto e processo</li></ul> <p><b>VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione</li><li>• Audit interno</li><li>• Controllo di gestione</li></ul> <p><b>MIGLIORAMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Non conformità ed azioni correttive</li><li>• Miglioramento continuo</li><li>• Aggiornamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li><li>• Iter per la certificazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li><li>• Casi studio</li></ul> <p><b>LO STANDARD FSSC 22000</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Approfondimento dei prp per i diversi soggetti della filiera:</li><li>• Stabilimento</li><li>• Layout e spazi di lavoro</li><li>• Servizi (utilities) – acqua, ghiaccio, aria e altri gas</li><li>• Gestione dei rifiuti</li><li>• Impianti, manutenzione e pulizie</li><li>• Approvvigionamento di materiali e servizi</li><li>• Misure per la prevenzione della contaminazione</li><li>• Pulizie</li><li>• Monitoraggio infestanti</li><li>• Igiene e servizi del personale</li><li>• Rilavorazioni</li><li>• Richiamo di prodotto</li><li>• Stoccaggio e trasporto</li><li>• Etichettatura e informazioni per il consumatore food defence e bioterrorismo</li><li>• Sistema di tracciabilità</li><li>• Preparazione e risposta alle emergenze</li><li>• Formazione del personale</li><li>• Approfondimenti relativi a: catering, allevamenti e coltivazioni, materiale di confezionamento, mangimi e pet food</li></ul>

# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<b>MANAGER E AUDITOR DI SISTEMI BRC E IFS (16 ORE)</b>	<p><b>INTRODUZIONE AGLI STANDARD</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La Sicurezza alimentare nell'ottica della normativa cogente e delle norme volontarie</li><li>• Gli standard IFS e GSFS: come si collocano nel mondo della sicurezza alimentare, scenario passato e attuale</li><li>• Gli standard IFS e GSFS: origine e finalità</li><li>• Similitudini e differenze principali tra i due standard</li></ul> <p><b>GLOBAL SAFETY FOOD STANDARD</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La struttura dello standard GSFS</li><li>• Gli altri standard del mondo GSFS</li><li>• Le risultanze secondo lo standard GSFS</li><li>• L'iter di certificazione</li><li>• Il protocollo dello standard: tipologie di audit, esclusioni, multi sito, categorie</li></ul> <p><b>INTERNATIONAL FOOD STANDARD</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La struttura dello standard IFS Food</li><li>• Gli altri standard del mondo IFS</li><li>• Le risultanze secondo lo standard IFS Food</li><li>• L'iter di certificazione</li><li>• Il protocollo dello standard: tipologie di audit, esclusioni, multi sito, categorie</li></ul> <p><b>I REQUISITI, SEGUENDO L'INDICE DI GSFS CON APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI PER ENTRAMBI GLI STANDARD (PRIMA PARTE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Impegno della Direzione</li><li>• Il sistema per la sicurezza alimentare HACCP</li><li>• Sicurezza alimentare e sistema di gestione della qualità</li></ul> <p><b>I REQUISITI, SEGUENDO L'INDICE DI GSFS CON APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI PER ENTRAMBI GLI STANDARD (SECONDA PARTE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Standard dello stabilimento</li><li>• Controllo del prodotto</li><li>• Controllo dei processi</li><li>• Personale</li></ul> <p><b>LO SVOLGIMENTO DI UN AUDIT GSFS E IFS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le fasi dell'audit</li><li>• Conduzione delle azioni a seguire dell'audit</li><li>• Competenza dell'auditor</li></ul>

# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<p><b>MANAGER E AUDITOR DI FOOD DEFENCE SYSTEM</b> (8 ORE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto internazionale e il tampering</li> <li>• Il concetto e significato di Food protection</li> <li>• L'analisi del requisito 4.2 di BRC Vers.8 "Site security"</li> <li>• L'analisi del requisito 6 di IFS Vers. 7 "Food defence" ed elementi della Guideline IFS</li> <li>• La descrizione del Sistema FDA: Bioterrorism Act 2002 e FSMA 2012</li> <li>• L'analisi del rischio nella Sicurezza del Sito e Food Defence: modelli a confronto             <ul style="list-style-type: none"> <li>• La PAS 96/2010: Defending food and drink (TACCP)</li> <li>• L'Operational Risk Management 2001</li> <li>• Il metodo CARVER (VACCP)</li> </ul> </li> <li>• La costruzione del piano aziendale di Sicurezza del Sito e Food Defence: due esempi applicativi usando freeware disponibili nel web:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARVER plus shock method</li> <li>• Plan Builder vers. I 2013</li> </ul> </li> <li>• Le richieste aggiuntive dei retailer in materia di Food defence</li> <li>• Threat Awareness program</li> </ul>
<p><b>MANAGER E AUDITOR DI SUPPLY CHAIN SYSTEM / ISO 22005</b> (8 ORE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I diversi ambiti della certificazione e le relative norme di riferimento:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazione di sistema: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, etc</li> <li>• Certificazione di prodotto: ISO 22005, DTP 030 – (non ogm), Qualità vegetariana/vegana, Ecc</li> <li>• Certificazione per regolamentare B2B: GSFS (BRC), IFS Food, GlobalGAP, Ecc.</li> </ul> </li> <li>• Le diverse norme di accreditamento per gli organismi di certificazione</li> <li>• La rintracciabilità secondo gli aspetti cogenti             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reg. 178/2002</li> <li>• Definizioni</li> <li>• Finalità</li> </ul> </li> <li>• La rintracciabilità nelle norme volontarie</li> <li>• ISO 22005:2008             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scopo e campo d'applicazione</li> <li>• Definizioni</li> <li>• Soggetti che possono applicare ISO 22005</li> <li>• Principi e obiettivi del sistema di rintracciabilità</li> <li>• Progettazione del sistema di rintracciabilità</li> <li>• Prodotto o ingrediente oggetto del sistema di rintracciabilità</li> <li>• Flusso di materiali e informazioni nel sistema di rintracciabilità</li> <li>• Definizione delle procedure da attuare nel sistema di rintracciabilità</li> <li>• Definizione di responsabilità, competenze e formazione</li> <li>• Definizione degli indicatori chiave del sistema di rintracciabilità e modalità di monitoraggio</li> <li>• Audit interni</li> <li>• Verifiche del sistema di rintracciabilità con bilanci di massa</li> <li>• Riesame del sistema di rintracciabilità</li> </ul> </li> <li>• Rintracciabilità intra-aziendale ed inter-aziendale             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filiera corta, media, lunga</li> </ul> </li> <li>• Disciplinari tecnici di riferimento e responsabilità dei diversi attori della filiera</li> <li>• Regolamento tecnico RT17 Accredia: requisiti base che gli OdC devono valutare nella certificazione di un sistema di rintracciabilità             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso della certificazione</li> <li>• Esclusioni delle fasi di filiera</li> <li>• Contenuti minimi richiesti in verifica iniziale e in sorveglianza</li> <li>• Organizzazioni multisito</li> <li>• Scopi riportati nei certificati di sistema di rintracciabilità</li> </ul> </li> <li>• Esempi</li> </ul>

# PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	ARGOMENTO
<p><b>LEAD AUDITOR DI FOOD SAFETY SYSTEM (16 ORE)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La Norma ISO 19011:2018</li><li>• Analisi della struttura e delle finalità</li><li>• Inquadramento della struttura normativa della serie ISO/IEC 17000</li><li>• I principi di un programma di audit</li><li>• Definizione degli obiettivi</li><li>• Attuazione dell'audit</li><li>• Monitoraggio e riesame del programma</li><li>• Realizzazione di un audit</li><li>• Tecniche di intervista</li><li>• Le evidenze oggettive</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le relazioni interpersonali e la comunicazione</li><li>• Le liste di riscontro</li><li>• Le non conformità e le osservazioni</li><li>• La gestione delle non conformità nei diversi schemi Food Safety</li><li>• Le azioni correttive e preventive</li><li>• Preparazione dei rapporti</li><li>• La riunione di chiusura</li><li>• Attività conseguenti all'audit</li><li>• Competenze degli Auditor</li><li>• Requisiti e Qualificazione</li><li>• Modalità di mantenimento delle competenze</li></ul>

# TITOLI RILASCIATI

All'esito del conseguimento del monte ore minimo del 90%, per i partecipanti in regola con la posizione amministrativa, verrà rilasciato (in doppia lingua italiano/inglese) il



- ✓ Diploma Di Master In: Food Safety Manager & Auditor Iscritto al registro dei corsi qualificati AICQ-SICEV al n.200

Tale diploma costituisce un'importante valorizzazione curriculare delle competenze e un elemento distintivo nell'ottica competitiva del mondo del lavoro.

Unitamente al diploma verranno rilasciati i seguenti attestati, anch'essi in doppia lingua (italiano/inglese):



- ✓ Progettista di Food Safety System  
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.194
- ✓ Manager di sistema ISO 22000:2018 + FSSC  
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.195
- ✓ Manager e Auditor di sistemi BRC e IFS  
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.196
- ✓ Manager e Auditor di Food Defence System  
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.197
- ✓ Manager e Auditor di Supply Chain System / ISO 22005 -  
Corso qualificato AICQ-SICEV n.198
- ✓ Lead Auditor di Food Safety System  
Corso qualificato AICQ-SICEV qualificato Reg. n.199
- ✓ Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000  
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.95

**Corsi Qualificati**

**n. 194, n.195, n.196  
n.197, n.198, n.199  
n.95**

**Corso Qualificato**

**Nr.Registro 200  
MASTER FOOD SAFETY MANAGEMENT  
100 ore**

**CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**  
**AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA DAL CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI CON PROT. 81/2018**

Si ricorda che Scuola di Management è un'agenzia formativa accreditata dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, con prot.81/2018, ai fini della formazione continua.

# MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

**ORARI DI LEZIONE**  
*Sessioni Interattive in aula online  
il venerdì e il sabato.*

**ORARIO 9.30 - 13.30**

**DURATA COMPLESSIVA DEL MASTER**  
**100 ORE**  
**IN FULL INTERACTIVE SESSION LEARNING**

**24 MODULI**  
**DA 4 ORE**

**1 MODULO**  
**DI 4 ORE**  
**DEDICATO**  
**ALL'ESAME FINALE**



Il Master, un progetto esclusivo grazie ai prestigiosi riconoscimenti di cui si avvale e a una faculty di primissimo livello, si svolge sulla piattaforma e-learning di Scuola CSQA che permette lo sharing in tempo reale dei contenuti, la creazione di gruppi di lavoro, la somministrazione di test interattivi, casi di studio, contenuti video e intensi momenti di Q&A.

Grazie a tale supporto tecnologico, l'esperienza formativa del Master permette con taglio pratico di acquisire concretamente competenze immediatamente spendibili al termine del percorso formativo.

## CALENDARIO

**ottobre 2021:** 22; 23.

**novembre 2021:** 05; 06; 12; 13; 26; 27.

**dicembre 2021:** 03; 04; 17; 18.

**gennaio 2022:** 14; 15; 21; 22.

**febbraio 2022:** 04; 05; 11; 12; 25; 26.

**marzo 2022:** 04; 05.

**Esame finale:** sabato 12 marzo 2022



**INIZIO**  
**DEL**  
**MASTER:**  
**22 OTTOBRE 2021**

## MODALITÀ DI AMMISSIONE

**Per partecipare al Master**, previa richiesta informazioni, sarà richiesto l'invio del curriculum vitae accompagnato da una lettera motivazionale al fine di consentire al Comitato Scientifico del Master di valutare la corrispondenza degli obiettivi del candidato con il percorso formativo prescelto.

All'esito della valutazione, il **Comitato Scientifico di Scuola CSQA** comunicherà all'interessato l'esito affinché quest'ultimo, nella tempistica media di 7gg lavorativi dalla ricezione della scheda di iscrizione, possa valutare con adeguata serenità la decisione di convalidare la propria iscrizione.

E' garantito, in ogni caso, a tutti i partecipanti, il diritto di recesso entro 14 gg dall'iscrizione in ottemperanza all'art.49 e ss. del d.lgs. 206/2005.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE AZIENDE

### ISCRIZIONE DIPENDENTI / COLLABORATORI di AZIENDE / ENTI / STUDI

Per Enti/Studi/Aziende che desiderino iscrivere i propri collaboratori/dipendenti al master è prevista una procedura di iscrizione diretta semplificata inviando una email all'indirizzo: **aziende@scuolacsqa.it** oppure compilare l'apposito form online all'indirizzo: **http://www.scuolacsqa.it**

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione al master di Alta Formazione in Food Safety Management è pari a **€ 3.200,00 oltre iva (totale € 3.904,00)**.

Tale quota comprende la partecipazione a tutte le giornate didattiche del master, la fruizione del servizio di placement di ISTUM Human Resources (per i richiedenti all'atto dell'iscrizione), nonché il materiale didattico.

### MODALITÀ E TERMINI DI PAGAMENTO

Per convalidare l'iscrizione è prevista una rata d'acconto sulla quota di partecipazione e successivamente due rate di pari importo da corrispondersi con le tempistiche indicate nella scheda di iscrizione



# PLACEMENT E ASSESSMENT POST-MASTER

A seguito del conseguimento del Diploma e degli attestati previsti dal Master, ISTUM Human Resources, sportello placement di ISTUM, si attiva, unitamente ai propri partners, nella ricerca di opportunità di sviluppo professionali per i partecipanti in linea con tali caratteristiche.

Alla fase di Placement, infatti, l'Istituto di Studi di Management ISTUM pone una specifica attenzione non solo relativamente al monitoraggio delle opportunità lavorative di inserimento migliori per i partecipanti ma anche selezionando con attenzione le aziende più in linea con gli obiettivi del master.

Nello specifico, le attività di placement svolte da ISTUM, a cui è possibile accedere unicamente manifestando il proprio interesse in fase di iscrizione, si realizzano attraverso:

- ✓ Presentazione dettagliata dei profili dei partecipanti alle aziende partners di ISTUM alla fine del master mirata alla promozione della spendibilità curriculare; ove possibile e coerente con le caratteristiche del partecipante, tale attività potrebbe trasformarsi, previa disponibilità delle aziende e della compatibilità del profilo del candidato con quanto richiesto dalle stesse, in un'opportunità di tirocinio/stage formativo della durata di 3-6 mesi;
- ✓ Inserimento del profilo del partecipante nel proprio database classificato in clusters utili a permetterne una consultazione immediata da parte delle aziende partners di ISTUM che sono alla ricerca di collaborazioni;

**Fiore all'occhiello** delle attività di assessment post-master è l'attività di **"Assessment individuale"** svolto con **Head Hunter e HR Professional di ISTUM HUMAN RESOURCES**.

Tale approfondita attività si propone di:



Fornire un'adeguata consulenza sulla redazione del curriculum vitae



Realizzare un bilancio delle competenze acquisite durante il Master



Fornire consulenza relativamente alle possibilità di sviluppo professionale dopo il Master



Illustrare le modalità di corretto approccio ai colloqui di selezione

## ISTUM



HUMAN RESOURCES

SOCIETÀ DI RICERCA E SELEZIONE AUT. ANPAL 135.15-10-2020

Al termine dell'attività di "Assessment individuale" viene fornito un output finale in merito punti di forza e alle aree di miglioramento relative al cv e al candidato.

# AZIENDE PARTNER

CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE

Di seguito alcune delle aziende partner che patrocinano il master e che hanno aderito alle attività di assessment post-master.



# CSQA - Your Qualities Our Value

CSQA è una società di certificazione attiva da oltre 25 anni nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali, della P.A. e dei servizi alla persona.



Sin dall'inizio assume un ruolo di leadership a livello nazionale nei settori "agricoltura" e "alimenti e bevande". Infatti oltre ad essere il primo ente italiano accreditato nel food, nel 2000 crea il primo disciplinare per la certificazione volontaria di filiera controllata, che successivamente diventerà il documento di riferimento per lo sviluppo della UNI 10939 (tracciabilità), diventata poi ISO 22005.

In questi anni di continua crescita, CSQA ha saputo incontrare le esigenze di una clientela sempre più vasta e differenziata, sviluppando i propri servizi (certificazione, auditing e formazione) in numerosi settori e ottenendo importanti accreditamenti e riconoscimenti di valore europeo e internazionale.

Con sedi in Italia e all'estero, più di 200 dipendenti e 400 professionisti di riferimento, offre una gamma di servizi molto ampia che spazia dalle certificazioni di prodotto (regolamentate e volontarie) ai sistemi di gestione quali Food Safety, Qualità, Ambiente, Energia, Sicurezza sul Lavoro, Information Technology e Responsabilità Sociale.

Dopo la fondazione, avvenuta nel 1990, queste le tappe principali:

- ✓ 1993: si accredita presso Sincert (oggi Accredia) diventando il primo ente italiano per il food (En 45012), e certifica le prime 2 aziende ISO 9000 (9002)
- ✓ 1997: diviene S.r.l., aderisce al più grande network di certificazione mondiale (IQNet), rilascia la prima certificazione di prodotto volontario
- ✓ 1998: viene riconosciuto dal Mipaaf per la certificazione di prodotti DOP/IGP, certifica il primo prodotto, il Grana Padano
- ✓ **1999: nasce il Centro Formazione CSQA**
- ✓ 2000: si accredita presso Sincert (oggi Accredia) per la gestione ambientale ISO 14001
- ✓ 2001: prima certificazione BS OHSAS 18001
- ✓ 2002/3: prime certificazioni BRC e IFS, accreditamento EMAS & EUREP GAP oggi GlobalGAP; prima convalida LCA
- ✓ 2006: autorizzazione per verifiche Emission Trading
- ✓ 2008: è socio fondatore di Valoritalia srl
- ✓ 2010: accreditato per la certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza delle informazioni ISO 27001, accreditamento EPD
- ✓ 2012: accreditato da APMG-International come Azienda di Formazione per erogare corsi ed organizzare sessioni d'esame per ITIL®Foundation e ISO 20000.
- ✓ 2014: certifica il 50° prodotto DOP/IGP, lancia il nuovo logo di CSQA, si accredita ISO 50001
- ✓ 2015: CSQA festeggia i 25 anni di attività
- ✓ 2016: è socio fondatore di Equalitas
- ✓ **2017: fonda "CSQA - Scuola di Management Agroalimentare", la prima scuola di management dedicata al food in Italia**