

IV

MASTER in TEMPORARY MANAGEMENT dell'ASSICURAZIONE QUALITA' nelle INDUSTRIE ALIMENTARI **II EDIZIONE**

AVELLINO, dal 3 Dicembre 2018

da Dicembre 2018 a Maggio 2019 corsi in aula
da Giugno Stage in azienda (durata 3/6 mesi)

con il patrocinio di



CONSORZIO TUTELA
VINI D'IRPINIA
Terra Verde

DELEGAZIONE DI AVELLINO

in collaborazione con la Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti" dell'Università degli Studi di Bari

MTMAQ : i RISULTATI della I EDIZIONE

L'impegno preso con i nostri corsisti, perfettamente rispettato



La prima edizione a.a. 2017/2018 ha fatto registrare pieno gradimento da parte degli utenti, ed un **placement pari al 100%**.

Tutti i corsisti del MTMAQ 2017-2018 sono attualmente in tirocinio retribuito presso primarie realtà del settore agroalimentare o dei servizi per l'agroalimentare.

Mariateresa in uno dei principali player nazionali del **settore ittico**...

Viviana in una delle più importanti **aziende dolciarie** nazionali...

Tonia in uno **studio di consulenza** per il settore agroalimentare...

Sara in una **multinazionale** del settore ice-cream...

Stefania in una **società di servizi** per l'agroalimentare...

Vittoriana in una primaria **azienda produttrice di conserve**...

Piero in una nota **società di consulenza** per il settore agroalimentare...

Eva in uno dei principali **Enti di Certificazione internazionale**.

Per tutti abbiamo rispettato gli impegni assunti!

Per molti di loro al termine dello stage ci sono **concrete possibilità di inserimento lavorativo!**



SCENARIO di RIFERIMENTO

Le necessità di cambiamento nel settore agro-alimentare



Con oltre **132 miliardi di fatturato** e ben **385 mila addetti**, il settore alimentare rappresenta per l'Italia il **secondo indotto** in termini di PIL prodotto e la prima filiera in ordine di importanza economica (fonte: Federalimentare).

Un settore in continua crescita, orientato ad affrontare nuove sfide per garantire **qualità, sicurezza alimentare e competitività** in un contesto sempre più globalizzato e propenso ad investire in tecnologie proprie dell'**Industria 4.0**.

A salvaguardia della crescita e dello sviluppo, tuttavia, oltre che di tecnologie, le industrie agroalimentari necessitano di **risorse umane realmente competenti**, soprattutto negli ambiti

dell'**Assicurazione e del Controllo Qualità e nel settore Ricerca e Sviluppo**.

I tradizionali percorsi di formazione universitaria non sempre assicurano ai giovani tecnici di padroneggiare le criticità del settore e di soddisfare le attese delle industrie alimentari.

È per questo che abbiamo immaginato prima e realizzato poi **un percorso formativo innovativo**, nell'impostazione e nei contenuti, orientato a fornire ai partecipanti **competenze reali**, immediatamente fruibili in ambito lavorativo!

Competenze, non nozioni!

VALORE AGGIUNTO

Un percorso in fasi, strutturato nei minimi particolari

“La qualità non è mai casuale; è sempre il risultato di uno sforzo intelligente”.

E' il leitmotiv del nostro master, che nasce dall'idea di selezionare e formare giovani professionisti del settore in un'ottica di inserimento professionale.

Innovatio Srl, con il contributo di aziende partner, si propone di fornire i mezzi necessari ad un **placement immediato**.

Training on the job

La **fase di stage** in azienda permetterà di sperimentare quanto appreso nei moduli di lezione frontale.

Tale attività consentirà di inserirsi nelle **realità aziendali**, carpirne i **processi** e le **dinamiche** e farne tesoro per l' **inserimento nel mondo del lavoro**.

Con il contributo delle aziende partner, quindi, i partecipanti avranno l'immediata possibilità di vivere un'esperienza lavorativa nel settore dell'Assicurazione e del Controllo Qualità agroalimentare che, **per almeno il 50% degli iscritti, scelti su base meritocratica, si tradurrà in una immediata retribuzione**.

Non solo corsi in aula

Oltre ad un intenso training in aula, il Master prevede **sessioni ed esercitazioni pratiche, visite guidate** in primarie realtà industriali ed **approfondimenti** sulle tematiche di maggiore interesse, con l'ausilio di professionisti e tecnici che vivono

quotidianamente il settore e le relative criticità.

Non solo nozioni e prospettive future, quindi, ma un **placement immediato e garantito** che, in alcuni casi, consentirà di ammortizzare totalmente i costi di partecipazione.

Il nostro Master sarà, inoltre, un'occasione per **“fare rete”**, per consolidare rapporti con gli altri partecipanti e per creare le basi per future collaborazioni.

In questa prospettiva, abbiamo ritenuto essenziale integrare le attività didattiche con un altrettanto **intenso programma sociale**, sempre orientato alla conoscenza delle mille sfaccettature del settore agroalimentare.



KIT DIDATTICO

Ti forniamo tutto il necessario



Abbiamo strutturato il nostro Master nei minimi particolari, senza lasciare nulla al caso.

Verranno forniti tutti gli strumenti necessari, da dispositivi sino a strumenti di cloud storage, per fare in modo che tu possa dedicarti a pieno alla nostra offerta formativa, senza preoccupazioni.

Per tutti i corsisti sarà disponibile in omaggio un kit didattico dedicato, che include **un PC portatile, un portadocumenti personalizzato**, e saranno fornite le credenziali di accesso a **Dropbox** e al portale **Professionalimenti.com**.



COMPETENZE

Il nostro impegno per l'acquisizione di capacità immediatamente spendibili



Frequentando i nostri corsi, i partecipanti acquisiranno le competenze teorico pratiche per proporsi alle industrie alimentari e ambire al ruolo di **Responsabile Assicurazione Qualità** o **Responsabile di progetti di sviluppo in area qualità** (Temporary Manager).

Il master, infatti, mira a fornire le seguenti competenze:

- Capacità di implementazione e/o di gestione di **Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** a fronte di norme (ISO9001:2015, ISO17025:2018, agricoltura biologica, ecc.) e di standard in ambito GFSI (BRC, IFS, FSSC22000, GlobalGAP, ecc.)
- Gestione dei **rapporti con gli stakeholders** (Autorità di Controllo, Clienti, Fornitori, Consumatori)
- Elaborazione di **documentazione aziendale** in ambito qualità
- Gestione e controllo delle **risorse** impiegate in ambito controllo qualità
- Gestione delle **emergenze** e delle attività di allerta, ritiro e richiamo
- Gestione degli **adempimenti burocratici** per iter autorizzativi
- Gestione della **valutazione del rischio**
- Gestione degli **adempimenti per l'esportazione di prodotti alimentari**



CONTENUTI

Il percorso formativo, le qualifiche, gli attestati

Siamo fermamente convinti che un Master debba consentire ai partecipanti di **acquisire conoscenze e competenze nuove**, differenti da quelle già affrontate nel percorso universitario. I contenuti del Master non riguarderanno nulla che si sia già studiato.

Con la fattiva collaborazione dei nostri partners, abbiamo progettato un **percorso formativo armonico**, ricco di contenuti innovativi ed orientato a far acquisire **qualifiche realmente spendibili** per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Nasce così un training mirato al conseguimento di numerose qualifiche professionali ed attestati.

Inoltre, la sola partecipazione ai seguenti corsi comporterebbe costi maggiori di quelli da noi proposti; un'occasione irripetibile per arricchire di contenuti il tuo **CV!**



Qualifiche professionali riconosciute/qualificate da terzi soggetti

- Qualifica **“Auditor interno sistema HACCP”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO17025:2018”** - Qualificato da **ANGQ Sistemi S.r.l.**
- Qualifica **“Internal Auditor standard BRC ed IFS”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“Internal Auditor GlobalGAP”**
- Qualifica **“Tecnico Controllore Agricoltura Biologica”** - Erogato da **VALORITALIA**
- Qualifica **“Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed Ambientali”** - Qualificato da **KHC**

Attestati di partecipazione

- Laboratorio multimediale di etichettatura
- Approccio pratico alla individuazione e validazione della Shelf Life di alimenti deperibili
- Approccio teorico pratico sulla corretta modalità di redazione di un Programma Aziendale dei Controlli analitici per il monitoraggio delle materie prime e dei prodotti finiti in relazione alle tematiche dei patogeni emergenti e dei nuovi contaminanti
- Gestione degli adempimenti burocratici ed istanze di riconoscimento (DIA;AUA)
- Corretta gestione dei rifiuti e dell'impatto ambientale nell'industria alimentare
- Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività
- Focus su legislazione ambientale ed alimentare
- Focus su gestione delle emergenze e crisis management
- Case study su tecniche e modalità di conduzione degli audit di parte seconda per la GDO

DOCENTI

Un team altamente qualificato e professionalmente eterogeneo



Lezioni, esercitazioni ed attività sociali saranno svolte da ben **20 docenti qualificati**.

Un gruppo di professionisti eterogeneo in termini di pregresse esperienze ed attività svolte, sia nel settore pubblico che privato (**Docenti universitari, Dirigenti di Enti di Controllo, Liberi professionisti, Responsabili Assicurazione Qualità di industrie alimentari**).

Abbiamo volutamente evitato un approccio “accademico”, concordando con tutti i docenti **un taglio didattico decisamente pratico** e professionale e

richiedendo loro il frequente ricorso a **case-study, esercitazioni, attività in campo e simulazioni**.

A seguire breve presentazione dei docenti che hanno scelto di collaborare con noi; figure diverse, ma con un comune denominatore: entusiasmo, carisma e competenze!

DOCENTI



Avv. Francesco
AVERSA

Patrocinante in Cassazione.
Dottore di Ricerca.
Prof. a c. di Legislazione alimentare presso l'Università di Napoli Federico II.
Esperto in food law e consulente per le imprese alimentari.
Svolge attività di formazione per enti pubblici e privati.



Dott.ssa Elisabetta
BONERBA

Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Sezione Sicurezza degli alimenti, ha svolto attività didattica per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 "Ispezione degli alimenti di origine animale" e Corsi ECM. E' Auditor di Sistema di gestione di Qualità e Valutatore di sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 nel settore agroalimentare.



Dr. Eddi
CECI

Chimico, professore aggregato presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari. Coautore di 59 pubblicazioni su riviste internazionali, la sua attività scientifica è rivolta principalmente alla valutazione dei livelli di contaminazione dei metalli pesanti nei tessuti di specie ittiche di interesse commerciale e al relativo impatto sulla salute dei consumatori.



Dr. Massimiliano
CORRADO

Laureato in Giurisprudenza, presso la Facoltà degli Studi di Salerno, esperto in diritto ambientale, svolge da anni la libera professione e attività di consulenza presso aziende ed enti in materia di privacy. Autore di pubblicazioni, ha partecipato, tra l'altro, alla stesura del Codice dell'Ambiente in Regione Campania in collaborazione con il Sole24ORE.
Membro dello staff tecnico.

DOCENTI



**Dr. Fabrizio
DE STEFANI**

Medico Veterinario, specialista in Igiene degli alimenti di origine animale. Esperto qualificato Agenas in Area 4 nonché valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare. Esperto in Hygienic Design, Food Law e Food Defense, tiene corsi di formazione e lezioni universitarie in Italia e all'estero, è Owner del Gruppo LinkedIn "Food and Veterinary Law.



**Dr. Alessandro
DEL CONTE**

Enologo, ricopre la mansione di responsabile tecnico dello schema di certificazione biologica presso l'OdC "Valoritalia". È ispettore per la produzione vegetale, zootecnica e per le attività di trasformazione. Svolge corsi di formazione a tecnici del settore in materia di certificazioni, documentazione tecnica e normativa relative alle produzioni biologiche.



**Dr. Dario
DONGO**

Avvocato con specializzazione in diritto alimentare europeo. Membro del Comitato ISO dedicato alla gestione della sicurezza alimentare. Autore di numerosi libri, da ultimo "1169 pene. Reg. UE 1169/11, informazione sui cibi, controlli e sanzioni" e migliaia di articoli sul tema. Nel 2012 dà vita ai progetti GIFT (sito web in 8 lingue per l'informazione indipendente sulla filiera alimentare e FARE per la consulenza sul diritto alimentare e dei consumatori a livello europeo e internazionale.



**Dr. Fabio
FILARDI**

Tecnologo Alimentare, con master in Marketing e Certificazione nel settore Agroalimentare. Ricercatore presso Laboratorio di Gestione della Qualità e Microbiologia Vegetale (PaVè) - I.N.R.A. Angers Francia. Ha maturato una consolidata esperienza nell'assicurazione e gestione qualità nel settore agro-alimentare lavorando con affermate aziende leader. Attualmente ricopre il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità del Parco FICO Eatalyword S.r.l.

DOCENTI



Dott.ssa Loredana
GUARINIELLO

Medico Veterinario Igienista, specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, ha maturato una significativa esperienza a supporto di industrie agroalimentari, operando principalmente nell'ambito dell'implementazione degli standard di certificazione GFSI e dell'esecuzione di Audit di parte seconda.

Appassionata di legislazione alimentare, è attiva nella progettazione di eventi di formazione inerenti il settore in questione.

Membro dello staff tecnico.



Dr. Guglielmo
LEPRE

Responsabile area formazione aziende presso la C.S.I. Formations Srl, ente di formazione accreditato con la Regione Campania. Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione e Coordinatore per la progettazione ed esecuzione dei lavori. Docente e consulente tecnico con esperienza decennale in materia di salute e sicurezza sul lavoro.



Dott.ssa Marianna
MOSCARITOLO

Chimico, esperto in tecniche analitiche a supporto della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a GC, HPLC, GCMS, AAS. Ha ricoperto il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità in laboratori di analisi accreditati. Ad oggi svolge anche attività di consulenza inerente alla gestione e al controllo degli impianti di depurazione aziendali, in particolare nel comparto alimentare. Membro dello staff tecnico.



Dott.ssa Veronica
NERINO

Biologa. Coordina la sezione di microbiologia in ambito alimentare e ambientale di un laboratorio accreditato. Ha comprovata esperienza in tecniche analitiche per la ricerca di indicatori di igiene di processo e sicurezza alimentare, in continuo aggiornamento nel campo microbiologico. Autrice di numerosi articoli destinati al mondo della comunicazione web e social, svolge corsi di formazione per tecnici del settore e attività di tutoraggio pre e post laurea.

Membro dello staff tecnico.

DOCENTI



**Dr. Marco
PADOVANO**

Laureato in Economia e Commercio.
Consulente di direzione ed organizzazione aziendale.
Progettista Sistemi Gestione Integrati Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare
Food Safety Auditor,
docente accreditato scuola EMAS Ecolabel Regione Puglia.
Esperto in gestione progetti comunitari e progetti di cooperazione territoriali.



**Dott.ssa Mariangela
PASQUALE**

Biologa, esercita la sua attività nell'ambito della sicurezza alimentare a supporto di aziende del settore, con particolare attenzione alle tematiche di etichettatura degli alimenti ed elaborazione di dichiarazioni nutrizionali ai sensi della normativa cogente.
È coinvolta attivamente nella progettazione ed erogazione di corsi di formazione a tecnici del settore.
Membro dello staff tecnico.



**Dr. Maurizio
RIBEZZO**

Medico Veterinario, specialista in Igiene degli alimenti di origine animale e perfezionato in Legislazione alimentare.
Esperto di sistemi di gestione della qualità, tematiche relative alla shelf life, gestione aziendale delle allerte sanitarie, è autore di pubblicazioni in materia di igiene e sicurezza alimentare e tiene corsi di formazione e lezioni universitarie.
Responsabile scientifico di Innovatio srl, ricopre il ruolo di temporary manager in ambito assicurazione qualità in aziende italiane di rilievo nel settore agroalimentare.



**Dr. Paolo
SIBIONE**

Tecnologo alimentare.
Ha maturato un'esperienza ultra decennale come auditor di seconda parte per i maggiori marchi della GDO nazionale ed estera. Qualificato per eseguire audit di filiera a fronte di standard di proprietà dei clienti, nel settore ortofrutta, nel settore carni e dei trasformati.
Docente ai corsi formazione rivolti ad Autorità di Controllo in materia di audit come strumento di controllo, svolge attività di consulenza alla GDO italiana e estera nell'elaborazione di capitolati e etichette di prodotti a marchio.

DOCENTI



Dott.ssa Rosaria
SIESTO

Laureata presso la Facoltà di Medicina Veterinaria Federico II di Napoli in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, con conseguente formazione post laurea in Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare. Attualmente Libera Professionista, con qualifica da Lead Auditor e maturata esperienza quinquennale nel settore delle Certificazioni per gli schemi ISO 9001, ISO 22005, UNI 10854, Global Gap (F&V, Grasp e Chain of Custody) operante su tutto il territorio nazionale attraverso la collaborazione con prestigiosi Organismi di Certificazione.



Dott.ssa Giuseppina Marilia
TANTILLO

Professore Ordinario nel settore SSD/ VET 04 presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell' Università degli Studi di Bari "A.Moro", dal 2014 è Direttore Scuola Specializzazione "Ispezione degli alimenti di origine animale". Svolge attività di Assistance as a reviewer per importanti riviste scientifiche e ricopre incarichi di consulente tecnico di parte per aziende del settore agroalimentare e per la GDO.



Dott.ssa Valentina
TERIO

Chimico, ricercatore nel settore scientifico disciplinare Vet/05 presso l'Università degli Studi di Bari. Dottore di Ricerca in "Patologia e Sanità Animale" presso l'Università degli Studi di Bari, dall'A.A 2011/2012 svolge attività didattica in Vet/05, presso scuole di specializzazione, corsi ECM, master e corsi di formazione professionalizzanti. Auditor Sistema di gestione di Qualità e Valutatore di sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 nel settore agroalimentare.



Dott.ssa Maura
TESTA

Laureata in Economia e Commercio, ha conseguito master in "Sistemi di Gestione Integrati Qualità, Ambiente e Sicurezza". Ha esperienza consolidata come consulente aziendale in ambito implementazione e gestione dei sistemi di qualità in conformità: alle norme ISO 9001 - ISO 14001 - OHSAS 18001 - ISO 22000 - SA 8000; agli standard BRC - IFS; ai regolamenti Bio, Halal e Kosher; fornendo servizio di consulenza anche in ambito di analisi dei "tempi e metodi" e di "controllo di gestione". Membro dello staff tecnico.

DOCENTI



Dr. Salvatore
VELOTTO

Tecnologo Alimentare, Presidente dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Professore presso l'Università di Roma San Raffaele - C.L. Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. General Manager della Newton Consulting srl per imprese private e pubbliche che operano nell'agro-alimentare e dell'Organismo di Certificazione FORCERT srl per la conformità di sistemi di gestione, prodotti o personale a norme di riferimento. Esperto per MIPAAF e MIUR - REPRISE (Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation).



Dott.ssa Gaia
ZERO

Esperta dei processi formativi, svolge da anni la libera professione, collaborando con aziende, Università e enti pubblici.

Specialista in comunicazione generativa, ecologica e life skills, si occupa di dinamiche di gruppo, eco team building e empowerment di persone e organizzazioni.

SERVIZI AGGIUNTIVI

Segreteria, Tutor e Servizio Transfer

Prima, durante e dopo il Master potrai sempre usufruire del supporto della nostra **Segreteria Organizzativa** e relazionarti con **Tutor dedicati**.

Ti affiancheranno nel percorso didattico, nell'individuazione dello stage a te più consono e nella gestione e risoluzione delle piccole e grandi incombenze che ti troverai ad affrontare.

Un **servizio transfer** personalizzato da e per l'**Aeroporto di Napoli Capodichino** e dalle **Stazioni di Napoli Centrale, Salerno Centrale e Benevento Centrale** sarà messo gratuitamente a disposizione di quanti, provenendo da altre Regioni, abbiano specifiche esigenze logistiche.

Potrai infine usufruire delle numerose e diversificate **convenzioni per soluzioni di soggiorno** in appartamenti ad uso transitorio, hotel, bed & breakfast per assecondare le tue esigenze ed il tuo budget di spesa.

La nostra **Segreteria Organizzativa** saprà aiutarti nella scelta della soluzione a te più congeniale.



ATTIVITA' EXTRA

Un'ampia scelta di esperienze extracurricolari



Oltre alle attività curriculari, sono previste giornate e serate di intrattenimento all'insegna del gusto, in seno alle quali si inseriscono **percorsi guidati ed esperienze sensoriali**.

Tra questi:

- Percorso guidato di **avvicinamento all'assaggio dell'olio di oliva**
- **Degustazione dei vini nazionali**, esperienze sensoriali e guida all'abbinamento cibo/vino.
- **Visite ed escursioni in aziende e realtà agroalimentari**



PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master

1° MODULO (8 ore | 3 Dicembre 2018)

Introduzione al Master, presentazione dello staff e degli iscritti, test di autovalutazione

2° MODULO (16 ore | 4 - 5 Dicembre 2018)

Team building e tecniche di comunicazione

3° MODULO (24 ore | 10 - 11 - 12 Dicembre 2018)

Corso di qualifica Auditor Interno di Sistema HACCP

4° MODULO (40 ore | 7 - 8 - 9 - 10 - 11 Gennaio 2019)

Corso di qualifica "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità" ISO9001:2015

5° MODULO (16 ore | 24 - 25 Gennaio 2019)

Corso di qualifica "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità" ISO17025:2018

6° MODULO (16 ore | 31 Gennaio - 1 Febbraio 2019)

Corso "Etichettatura degli alimenti e laboratorio di validazione tecnico legale delle etichette e di elaborazione con approccio data based di dichiarazioni nutrizionali"

7° MODULO (24 ore | 13 - 14 - 15 Febbraio 2019)

Corso di Qualifica Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica

8° MODULO (8 ore | 16 Febbraio 2019)

Focus legislazione ambientale

9° MODULO (24 ore | 27 - 28 Febbraio - 1 Marzo 2019)

Corso di Qualifica Internal Auditor BRC ed IFS

10° MODULO (24 ore | 7 - 8 - 9 Marzo 2019)

Corso di Qualifica Internal Auditor GlobalGAP

11° MODULO (8 ore | 14 Marzo 2019)

Case study sulle tecniche e sulle modalità di conduzione degli audit di parte seconda per la GDO

12° MODULO (8 ore | 15 Marzo 2019)

Focus su tecniche di individuazione e validazione della shelf life di alimenti deperibili

13° MODULO (8 ore | 16 Marzo 2019)

Laboratorio multimediale e simulazione: esecuzione di audit in industrie alimentari



14° MODULO (8 ore | 20 Marzo 2019)

Focus sulla corretta gestione dei rifiuti e dell'impatto ambientale nell'industria alimentare

15° MODULO (8 ore | 21 Marzo 2019)

Gestione degli adempimenti burocratici – istanze di riconoscimento, DIA, AUA, etc.

16° MODULO (8 ore | 22 Marzo 2019)

Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività

17° MODULO (8 ore | 23 Marzo 2019)

Adempimenti correlati al Reg. 679/2016 in materia di gestione della privacy

18° MODULO (16 ore | 1 - 2 Aprile 2019)

Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari"

19° MODULO (16 ore | 3 - 4 Aprile 2019)

Approccio alle principali tecniche di laboratorio per la ricerca quantificazione di contaminanti in matrici alimentari ed ambientali

20° MODULO (8 ore | 5 Aprile 2019)

Focus legislazione alimentare

21° MODULO (8 ore | 9 Aprile 2019)

Focus sulla sicurezza sui luoghi di lavoro nell'industria alimentare – adempimenti e pubblicità

22° MODULO (8 ore | 10 Aprile 2019)

Tecnologie alimentari: processi innovativi ed aggiornamenti tecnici

23° MODULO (8 ore | 11 Aprile 2019)

Controllo di gestione nelle industrie alimentari: la determinazione costo di produzione

24° MODULO (8 ore | 12 Aprile 2019)

Focus su Gestione delle emergenze e crisis management

25° MODULO (16 ore | 10-11 Maggio 2019)

Visita ispettiva guidata in campo in azienda alimentare prodotti di origine vegetale

26° MODULO (8 ore | 13 Maggio 2019)

Conclusione del master e focus su preparazione per prove di valutazione finale

27° MODULO (8 ore | 24 Maggio 2019)

Esame finale – test scritti e colloquio orale - valutazione finale



AZIENDE PARTNER

Le partnership, il punto di forza della nostra formazione

Numerose le aziende che a vario titolo ci hanno consentito la realizzazione di questo Master, garantendo stage, visite guidate o erogando corsi qualificati.

Tra queste:



Fatte bene, per far bene



* La collaborazione tra ANGQ Sistemi S.r.l., e INNOVATIO S.r.l., è limitata al corso in "Sistemi di gestione per la qualità per i laboratori di prova secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018" e non all'intero Master in "Temporary management dell'assicurazione qualità nelle industrie alimentari"

REQUISITI ed ISCRIZIONE

Tutto quello che devi sapere per frequentare il nostro Master



Requisiti di accesso

Per l'iscrizione è richiesto il possesso di **una laurea magistrale** in facoltà scientifiche, attinente alle tematiche trattate.

Le richieste di iscrizione pervenute da candidati in possesso di laurea in altre discipline o di laurea triennale saranno valutate caso per caso.

Qualora le iscrizioni superino il numero massimo di partecipanti (**20 iscritti**) si procederà alla selezione mediante valutazione preliminare e colloquio individuale.

Esclusivamente per le iscrizioni pervenute entro il 15/9/2018 sarà applicata una riduzione di € 500,00

Modalità di iscrizione

Per proporre la tua candidatura, puoi inviarci una mail con una lettera di presentazione, ed un CV, all'indirizzo **candidature.master@innovatio.it** . Se il tuo profilo sarà valutato positivamente, sarai contattato dal nostro staff per l'espletamento delle procedure di effettiva iscrizione.

Quote di iscrizione e modalità di pagamento

La quota di iscrizione è pari ad Euro **6.000,00 IVA inclusa**, e comprende, oltre alla partecipazione al master ed all'accesso garantito ad uno **stage di minimo 3 o 6 mesi (almeno il 50% degli stage sarà retribuito)**, anche la partecipazione alle attività extra precedentemente descritte, il kit didattico ed il servizio di tutoraggio personalizzato.

All'atto dell'**iscrizione** è richiesto un anticipo minimo pari ad Euro **1000,00 IVA inclusa**.

La restante parte di quota a saldo potrà essere versata all'avvio del master in unica soluzione o con dilazioni particolarmente vantaggiose riservate ai corsisti.

Qualora si superi il numero massimo degli iscritti e si proceda a selezione preliminare, in caso di esclusione, l'anticipo versato sarà contestualmente restituito ai candidati.

Refund policy

Le quote di anticipo saranno restituite a fronte di rinunce alla partecipazione pervenute almeno **30 giorni** prima dell'avvio del master. Non sono previste restituzioni di quote, parziali o a saldo, in casi di sopraggiunta impossibilità a proseguire la frequenza del master successivamente al suo avvio.

DOVE e QUANDO

Le fasi del nostro Master, la formula, lo stage garantito

Il Master si terrà ad **Avellino** ed è organizzato in **due fasi: corsi e stage**.

I **corsi** inizieranno il **3 Dicembre** e termineranno il **24 Maggio**, esami esclusi, alternandosi in formula **full week** e **long week-end**, in modo da soddisfare al meglio le esigenze di tutti i partecipanti, rendendo il master facilmente fruibile anche ad eventuali corsisti lavoratori.

Lo **stage in azienda** (**garantito per tutti e retribuito per almeno il 50% dei partecipanti**), partirà da **Giugno 2019** e avrà durata variabile di 3/6 mesi.

Obiettivo: raggiungere il **100%** degli **stage retribuiti** come per la scorsa edizione.



CONTATTI

Direzione Scientifica
Maurizio Ribezzo

Segreteria Organizzativa
Angelo Romano
Valentina Serino
Massimiliano Corrado
Mariangela Pasquale

Infoline
324 8483624
320 4072997

Se vuoi sottoporre la tua candidatura o richiedere semplicemente informazioni scrivi a:
candidature.master@innovatio.it

Sito web
www.innovatio.it





INNOVATIO s.r.l.
Corso Europa 72
83100 Avellino (AV)

IN

Master INNOVATIO,
la formazione che non c'era.