

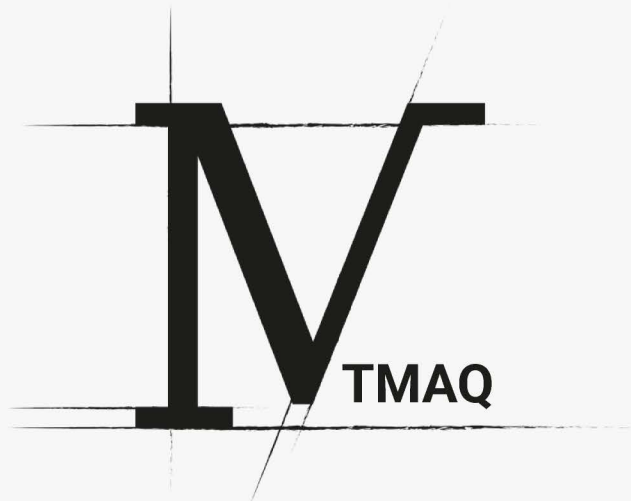


IV TMAQ

MASTER in

**TEMPORARY MANAGEMENT
DELL'ASSICURAZIONE QUALITA'
NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**

**IV EDIZIONE
2021-2022**



Maurizio Ribezzo

CEO Innovatio Srl

Responsabile scientifico MTMAQ



L'agroalimentare è - oggi più che mai - un asset strategico per l'azienda Italia ed è opinione diffusa che possa contribuire significativamente alla ripresa dal ristagno economico conseguente all'emergenza sanitaria a tutt'oggi in corso.

Un settore - quello dell'agroalimentare nel Bel Paese - che, se paragonato ad analoghe realtà d'oltralpe, riconosce una netta prevalenza di piccole e medie imprese a discapito del ruolo di player multinazionali con una parcellizzazione che può essere vissuta come limite o, fortunatamente, come valore aggiunto.

Qualità ed eccellenza, caratteristiche attese per i prodotti alimentari targati "Made in Italy", non sono infatti una conseguenza naturale del luogo di produzione ma, semmai, la risultante di un imprescindibile sforzo nel saper sapientemente coniugare tradizione ed innovazione con una visione lungimirante che asseconi i trend del mercato, con confini sempre più fluidi, ed i *must have* di sostenibilità ed economia circolare.

Per i manager in area Assicurazione Qualità del futuro, che pur dovranno continuare a padroneggiare le tematiche dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, sarà essenziale il possesso di ulteriori e solide conoscenze a tutto tondo del management aziendale che, frequentemente, non rientrano nel background curriculare universitario.

A fronte di tali presupposti, facendo tesoro delle esperienze maturate nelle precedenti edizioni, abbiamo immaginato per la IV edizione del MTMAQ un percorso formativo fortemente orientato all'acquisizione, oltre che di approfondimenti tecnico-scientifici in materia di sicurezza alimentare, anche delle imprescindibili *soft skills* e di competenze trasversali in settori differenti della governance aziendale.

Il programma, non a caso, è stato impreziosito con ulteriori *topics* e con il coinvolgimento di nuovi docenti, oculatamente selezionati dal mondo accademico e dal settore privato.

Un'esperienza formativa unica che consentirà ai corsisti di ampliare i propri orizzonti professionali, di essere proiettati con successo nel mondo del lavoro ma anche di conoscere l'entroterra irpino, territorio tanto fortemente vocato all'agroalimentare quanto ospitale ed a misura d'uomo.

Ancora una volta, Innovatio Srl: visione, contenuti e perseveranza.



MISSION

L'obiettivo del master MTMAQ, in continuità con le tre precedenti edizioni, è quello di formare figure professionali altamente specializzate nella governance dell'Assicurazione e Controllo Qualità nelle industrie agroalimentari.

Corsi di qualifica, focus tematici, attività pratiche nonché lo stage finale nelle aziende partner, mirano a fornire specifiche abilità, in un'ottica di multidisciplinarietà, con il consueto approccio pratico che caratterizza gli eventi formativi progettati ed erogati da Innovatio Srl.

Il master è rivolto ai seguenti profili:

- Laureati in discipline scientifiche che intendano acquisire competenze fruibili per l'inserimento in Area di Assicurazione e Controllo Qualità agroalimentare.
- Tecnici operanti in Area di Assicurazione e Controllo Qualità agroalimentare che intendano ampliare e consolidare la propria competenza nel management aziendale.
- Consulenti in *Regulatory Affairs*, sistemi di gestione e certificazioni volontarie, orientati ad approfondire le tematiche trattate.

PUNTI DI FORZA

Visione e contenuti: i pilastri del MTMAQ

Un percorso progettato non solo con lezioni frontali ma anche con *workshop*, *practice*, *visite on site* in aziende di rilievo!

Esperienze formative reali ed innovative finalizzate a promuovere e facilitare la creazione di rapporti interpersonali e di sviluppare le differenti *soft skills* delle quali necessita chi opera nell'Assicurazione Qualità.

Al termine del percorso formativo, grazie alla collaborazione con primarie aziende partner, a tutti i partecipanti sarà proposta una reale esperienza lavorativa nel settore agroalimentare, della durata di 3-6 mesi, beneficiando di un **gratificante rimborso spese**.

Skills & Competenze

Il Master MTMAQ si propone di formare figure professionali con elevate competenze tecnico scientifiche per operare in realtà agroalimentari nel ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità o Responsabile di progetti di sviluppo in area qualità (Temporary Manager).

Il master MTMAQ, infatti, mira a far acquisire ai corsisti le seguenti competenze:

- Conoscenza e padronanza dei risvolti giuridici ed economici correlati alla gestione della qualità nel settore agroalimentare
- Padronanza delle attività di *project management* volte all'analisi, progettazione, pianificazione e realizzazione degli obiettivi aziendali nel settore agroalimentare (R&S, internazionalizzazione, innovazione tecnologica)
- Capacità di progettazione, implementazione e mantenimento di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare a fronte di norme internazionali e di standard GFSI
- Capacità di *governance* dei rapporti con gli *stakeholders* (Autorità di Controllo, Clienti, Fornitori, Consumatori) in materia di qualità e sicurezza alimentare
- *Crisis Management* in ambito di sicurezza alimentare
- Conoscenza e gestione degli adempimenti burocratici previsti per il settore agroalimentare.
- Padronanza delle attività di *Regulatory Affairs* finalizzate all'esportazione di prodotti alimentari

Servizi Aggiuntivi

Per l'intera durata del master, i corsisti potranno contare sul supporto fornito da **tutor dedicati** e **segreteria organizzativa** e usufruire dei seguenti servizi aggiuntivi riservati:

- **Alloggio gratuito** per corsisti fuori sede (non include residenti in Campania)
- **Servizio transfer personalizzato** da/per l'Aeroporto di Napoli Capodichino e da/per stazione di Napoli Centrale per chi, provenendo da altre Regioni, abbia specifiche esigenze logistiche
- **Kit didattico** (portadocumenti, gadget personalizzati e tablet/pc portatile per iscritti entro il 28/02/2021; portadocumenti e gadget personalizzati per iscritti oltre il 28/02/2021)
- **Fornitura gratuita di dispositivi di protezione individuali** e garanzia di rispetto delle norme previste dal Ministero della Salute, qualora l'emergenza sanitaria perdurasse
- **Polizza assicurativa individuale**, compresa nella quota di iscrizione, valevole a copertura di ogni impedimento correlato all'eventuale perdurare dell'emergenza sanitaria Covid-19 nel percorso didattico, nell'individuazione dello stage più consono e nella gestione e risoluzione di ogni eventuale criticità organizzativa
- **Sessioni individuali di orientamento allo stage** in aziende partner
- **Incontri individuali e di gruppo con Recruiter Senior** per la preparazione a colloqui di selezione per posizioni lavorative

The logo for the Master MTMAQ, featuring a large, stylized black letter 'M' with the letters 'TMAQ' in a smaller, bold, black font positioned to its right.

RISULTATI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI

L'impegno assunto con i nostri corsisti, perfettamente rispettato!



YLENIA



SERENA



ALESSIA



SIMONA



GAETANO



MARGHERITA



ROBERTA



**Solo alcuni dei partecipanti della
III° Edizione del Master in Temporary Management
dell'Assicurazione Qualità nelle Industrie Alimentari**

La nostra migliore pubblicità

”

“ Consiglio assolutamente questo percorso, per i valori aggiunti che mi ha trasmesso: competenza, elasticità mentale e dinamicità. Lo consiglio a tutti quelli che conosco per trovare diretto valore aggiunto nel lavoro. Grazie”

Ylenia

“Il percorso formativo migliore che mi ha dato l'opportunità di lavorare nel management agro-alimentare, ciò che desideravo.”

Gaetano

“Un' esperienza che mi ha arricchito professionalmente e personalmente “

Alessia

“Altamente formativo grazie alle numerose esercitazioni e simulazioni di attività in itinere”

Roberta



M

TMAQ

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 on site*, erogando o qualificando corsi.



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 MTMAQ 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 che, singolarmente, avrebbero costi sicuramente maggiori rispetto a quelli da noi proposti. **Un'occasione irripetibile per arricchire di contenuti il tuo CV!**

Qualifiche professionali riconosciute/qualificate da terzi soggetti

Qualifica "Internal Auditor sistema HACCP secondo il "Codex alimentarius" **CEPAS**

Qualifica "Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015" **CEPAS**

Qualifica PCQI: "Preventive Control Qualified Individual"


Qualifica "Internal Auditor standard BRC ed IFS" **CEPAS**

Qualifica "Internal Auditor Global G.A.P." **CEPAS**

Qualifica "Tecnico Controllore Agricoltura Biologica" 

Qualifica "Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed ambientali" **CEPAS**

Attestati di partecipazione

Corso avanzato sui principi e le applicazioni dell'analisi sensoriale 

Food Defense e Food Fraud: dalla metodologia all'operatività

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 iter autorizzativi (DIA; AUA)

Corretta **gestione dei rifiuti e dell'impatto ambientale** nell'industria alimentare

Focus su **legislazione ambientale ed alimentare**

Focus su *crisis management*

Case study su tecniche e modalità di **conduzione di audit di parte seconda** per la GDO

Training in laboratorio per analisi di matrici alimentari 

Focus su aspetti tecnici e legislativi correlati ai **MOCA**

Introduzione al **BRC Packaging v.6** 

MTMAQ



| Dove e Quando

Il programma della IV edizione del MTMAQ prevede la seguente articolazione:

- Corsi in aula (*), *workshop* ed esercitazioni da Maggio a Dicembre 2021
- Stage individuali della durata di 3/6 mesi in aziende partner da Gennaio 2022

I **corsi in aula** ed i **workshop** si svolgeranno ad Avellino mentre, limitatamente a talune esercitazioni, sono previste brevi trasferte, anche extraregionali. Innovatio Srl si farà sempre carico di pianificare ed organizzare trasferimenti ed eventuale permanenza nei suddetti siti secondo le esigenze dei corsisti.

Al fine di soddisfare al meglio le esigenze di tutti i partecipanti, rendendo il master facilmente fruibile anche ad eventuali corsisti lavoratori, i corsi in aula da Maggio a Dicembre 2021 saranno erogati alternando le formule **full week** e **long weekend**.

(*) Qualora, in relazione all'eventuale perdurare dell'emergenza sanitaria Covid-19, fossero disposte dalle Autorità competenti transitorie limitazioni alla didattica in presenza, le modifiche al programma o il ricorso alla didattica a distanza saranno di volta in volta concordate con i partecipanti.

Per tutti i corsisti sarà comunque attivata, senza alcun costo aggiuntivo, una specifica polizza assicurativa a copertura di eventuali impedimenti alla frequenza causati da Covid-19.

Termini di Iscrizioni e Partecipazione al MTMAQ

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 in possesso di laurea triennale, saranno valutate caso per caso dalla segreteria organizzativa. Qualora le iscrizioni superino il numero massimo di partecipanti (20 iscritti) si procederà alla selezione mediante valutazione preliminare del CV e colloquio individuale.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per proporre la tua candidatura, puoi inviarci una mail con una lettera di presentazione e 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.

QUOTA DI ISCRIZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota di iscrizione è pari ad Euro 5300,00 (oltre IVA 22% come per Legge), e comprende:

- Partecipazione al master
- Accesso garantito ad uno stage di minimo 3/6 mesi con rimborso spese
- Partecipazione ad attività extra
- Tutoraggio personalizzato
- Servizio di orientamento post-master

All'atto dell'iscrizione è richiesto un anticipo minimo di Euro 1000,00 (IVA inclusa). La restante parte di quota a saldo potrà essere versata all'avvio del master in un'unica soluzione o con dilazioni particolarmente vantaggiose riservate ai corsisti.

REFUND POLICY

In caso di rinuncia alla partecipazione pervenuta almeno 30 giorni prima dell'avvio del master, la quota di anticipo sarà interamente rimborsata. 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.

Qualora si superi il numero massimo degli iscritti e si proceda a selezione preliminare, in caso di esclusione, la quota di anticipo versato sarà contestualmente restituito ai candidati. Parimenti, la quota d'iscrizione sarà restituita anche per mancato raggiungimento del numero dei partecipanti.

STAGE

Al termine delle attività didattiche in aula, a tutti i partecipanti sarà offerta la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa attraverso uno stage con congruo rimborso spese in aziende partner.

ULTERIORI BENEFIT

Esclusivamente per le iscrizioni pervenute entro il 28/02/2021 sarà fornito un kit didattico personalizzato composto da tablet/pc portatile, gadget e portadocumenti personalizzati. Per iscrizioni pervenute successivamente a tale termine, saranno forniti unicamente portadocumenti e gadget personalizzati.

Per i corsisti residenti in regioni differenti dalla Campania, sarà possibile usufruire di un alloggio gratuito e di servizi di assistenza logistica (transfer da e per Aeroporto/Stazione Napoli Centrale).

Tutti i corsisti saranno forniti di polizza assicurativa individuale, compresa nella quota di iscrizione e valevole a copertura di ogni eventuale impedimento correlato all'emergenza sanitaria COVID19.

The logo for MTMAQ, featuring a large, stylized black letter 'M' with a white outline. To the right of the 'M', the letters 'TMAQ' are written in a smaller, bold, black sans-serif font. The logo is set against a white background within a circular orange graphic element.

Docenti

Un Team altamente qualificato e professionalmente eterogeneo.

Lezioni, esercitazioni ed attività sociali saranno svolte da oltre 35 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 caratteristiche comuni: entusiasmo, carisma e competenza!



Aniello Anastasio

Presidente dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti e Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", vanta un'esperienza pluriennale nel settore della qualità e sicurezza alimentare. Numerosi i progetti ed i comitati scientifici in cui opera come responsabile, a livello nazionale ed internazionale.



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 animate" e Corsi ECM. E' Auditor di Sistema di gestione di Qualità UNI EN ISO 9001 :2015 nel settore agroalimentare.



Francesco Castelluccio

Laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie, esperto del settore olivicolo-oleario nel quale svolge attività di formazione e consulenza tecnica fornendo il suo contributo ad aziende ed Organizzazioni di Produttori. Impegnato in diversi progetti scientifici, Tesoriere dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali (ODAF) della provincia di Avellino e Consigliere della società "RURIS 2020 Soc. Coop.". Da sempre attivo nel miglioramento delle tecniche di produzione a basso impatto ambientale e nel miglioramento qualitativo dell'olio di oliva anche come assaggiatore professionista.



Antonio Capone

Laureato in Scienze Agrarie, inizia e matura la sua esperienza lavorativa in importanti realtà del settore vitivinicolo svolgendo attività di formazione e consulenza tecnica. Attualmente membro della Commissione di Tecnici di degustazione vini DO della Campania e Vice Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali (ODAF) della provincia di Avellino.



Francesco Aversano

Avvocato cassazionista ed esperto in diritto e legislazione agroalimentare. Consulente in food law e già docente presso enti pubblici e privati, con attività di formazione alle imprese del settore. Autore di numerose pubblicazioni e di monografie a carattere divulgativo.



Matteo Bonfini

Panel leader e sensory & consumer insights specialist presso diversi enti, tra cui il Centro Italiano di Analisi Sensoriale - CIAS INNOVATION s.r.l. Ampia expertise in studi di analisi sensoriale e consulenza aziendale per innovazione, controllo qualità e monitoraggio della shelf life dei prodotti alimentari. Particolarmente attivo in ricerche di mercato mirate alla customer satisfaction attraverso metodologie tradizionali e di neuromarketing. Membro attivo della Società Italiana di Scienze Sensoriali e dell'Associazione Italiana di Neuromarketing.



Vincenza Castiglia

Biologo Nutrizionista, qualificata in Sistemi di Gestione Qualità Integrati e Certificazioni aziendali (BRC, IFS, ISO), da oltre 10 anni svolge la propria attività in ambito Sicurezza Alimentare, occupandosi di Regulatory Affair, implementazione HACCP e SGQI, etichettatura, audit di prima e seconda parte e formazione del personale. Ha ricoperto il ruolo di Responsabile Qualità e Food Safety Specialist in diverse aziende del settore alimentare, inclusa la GDO. Promotrice e relatrice di eventi formativi inerenti la Sicurezza Alimentare presso l'Ordine Nazionale dei Biologi.



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.

Docenti



Maria Luisa Centritto

Funzionario Agrario presso l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF) "Italia Meridionale", uno dei principali Organismi Europei di controllo del settore agroalimentare. Da sempre impegnata in attività volte all'attuazione del piano strategico del Ministero delle politiche agricole e forestali mirato a garantire l'autenticità e la sicurezza dei prodotti alimentari immessi in commercio, con particolare attenzione anche al canale e-commerce.



Piero Cutillo

Laureato in Scienze Biologiche, collabora con una società di consulenza e servizi per la sicurezza alimentare e la tutela ambientale offrendo il suo contributo tecnico-scientifico a differenti realtà agroalimentari del territorio nazionale con particolare riferimento agli impianti di rendering e di gestione dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati. Membro dello staff tecnico.



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, eroga corsi di formazione e lezioni universitarie in Italia e all'estero, è Owner del Gruppo LinkedIn "Food and Veterinary Law".



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. Eroga corsi di formazione a tecnici del settore in materia di certificazioni, documentazione tecnica e normativa relative alle produzioni biologiche.



Mariella Diana

Tecnologa Alimentare con esperienza pluriennale nel settore food&beverage e packaging, attualmente Responsabile Assicurazione Qualità in Multicedi Srl. Tra le sue principali attività figurano: sviluppo e controllo di prodotti, gestione e supervisione di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare, gestione dei rapporti con i principali stakeholders intra ed extra aziendali (Fornitori, Clienti, Autorità di controllo).



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.



Giovanna Fierro

Dirigente Veterinario presso il Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari Sanità Animale della USL Napoli 2 Nord. Vanta ampia expertise nella gestione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, individuando e sviluppando azioni di rilievo anche durante emergenze epidemiche e non. Numerosi i suoi interventi in controlli ufficiali e attività di auditing in materia sul territorio regionale e in convegni di spessore, anche a livello nazionale.



Maurizio Galasso

Chimico di grande esperienza in materia di tutela ed inquinamento ambientale. Ha ricoperto ruoli molto importanti quali Commissario di Governo per la gestione di aziende di smaltimento rifiuti, membro della struttura per l'emergenza rifiuti presso la Prefettura di Avellino, Assessore all'Ambiente del Comune di Avellino e Vicepresidente del Consorzio Smaltimento Rifiuti di Avellino. Attualmente impegnato in studi di monitoraggio ambientale, attività di bonifica di siti contaminati e gestione di impianti di depurazione di acque e di trattamento di rifiuti. Autore di oltre 30 pubblicazioni scientifiche di settore, anche a livello internazionale e co-autore di tre manuali di ingegneria sanitaria ambientale.



Alessandro Giorgetti

Ingegnere meccanico e dottore di ricerca, già responsabile scientifico per attività relative a progetti nazionali e internazionali e studi di ricerca supportati da istituzioni pubbliche e da importanti aziende private (tra cui FERRARI, General Electric, BHGE - Nuovo Pignone, Fiat Chrysler Automobiles - FCA, IVECO, PIAGGIO e CNH).



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 l'implementazione di standard di certificazione GFSI e dell'esecuzione di Audit di parte seconda e nella gestione di differenti aziende come Responsabile Assicurazione Qualità in Temporary Management. Appassionata di legislazione alimentare, è anche attiva anche nella progettazione di eventi di formazione inerenti il settore in questione. Membro dello staff tecnico.



Guglielmo Lepre

Responsabile area formazione aziende presso la C.S.I. Formactions 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.



Francesco Manselli

Dirigente finanziario senior con esperienza in strategie ed operazioni produttive e commerciali ampiamente sviluppata in differenti multinazionali di spessore, non solo del settore Food. Leadership, coordinazione, capacità di guidare il cambiamento organizzativo all'interno di un'organizzazione finanziaria e produttiva sono solo alcune delle skills che lo hanno sempre portato a guidare la mission aziendale verso gli obiettivi prefissati.

Docenti



Raffaele Marrone

Professore Associato in Industrie ed Ispezione degli alimenti di origine animale presso il Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Grazie anche ad esperienze all'estero, ha maturato nel corso del tempo ampie conoscenze e competenze tecniche nell'ambito dell'igiene e della sicurezza degli alimenti.



Roberto Mazzei

Agronomo jr, Responsabile Innovazione & Sviluppo presso Coldiretti Campania oltreché Coordinatore della O.P. Aprod Campania. Impegnato nel mondo dell'agricoltura e dell'agroalimentare, svolge il ruolo di Consulente di Imprese agricole ed agroalimentari del territorio campano. CEO E FOUNDER – AGRIFOOD EXPERT dell'azienda Mazzei&Partners. Esperto del settore della castanicoltura, è Responsabile tecnico della filiera castanico-la della Soc.Cooperativa castagne di Montella.



Cosimo Maria Palopoli

Fondatore ed amministratore delegato di IUUV SRL, società di global packaging fondata con Maria Lucia Gaetani nel 2019. Pluripremiato imprenditore, speaker visionario orientato a temi che spaziano dall'innovazione alla sostenibilità e ai nuovi modelli di business. Laureato in Tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze e in Scienze e Tecnologie alimentari presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore.



Giacomo Pesce

Sin dal 1987 impegnato nel settore delle tecnologie informatiche e nel campo della sicurezza delle informazioni e della gestione di sistemi aziendali secondo i requisiti definiti dalle norme ISO (9001, 27001, 22000). Ha realizzato, con successo, centinaia di progetti di consulenza aziendale e corsi di Quality Assurance e di Lead Auditor. Attualmente opera come: Risk Manager, Manager Privacy e Business Organization Leader in differenti aziende nazionali ed internazionali.



Palmira Picariello

Iscritta all'ordine degli avvocati di Avellino dal 2005. Si occupa di diritto civile principalmente nei settori dei contratti, obbligazioni, diritti reali e del lavoro. Ha maturato una significativa esperienza nel campo della formazione: è stata docente presso organismi sia pubblici che privati preordinati a fornire didattica e aggiornamento in tema di normativa di Sicurezza sui luoghi di lavoro, Hccp e Sicurezza Alimentare, Privacy e Responsabilità amministrativi degli enti.



Sabrina Pupillo

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, ha sempre dedicato il suo percorso formativo e lavorativo al settore delle olive e dell'olio sia in ambito nazionale che internazionale, svolgendo importanti attività di formazione, consulenza tecnica e ricerca scientifica. Assaggiatrice professionista di olio evo, componente del panel di assaggio ufficiale della Camera di Commercio di Bari e membro di giuria in differenti concorsi oleari. Opera, attualmente, anche come Responsabile CNA Agroalimentare della Provincia di Foggia e consulente aziendale per la qualità e la sicurezza alimentare in numerose imprese.



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.



Paola Riccardi

Laureata in Chimica e Socia AIBO-Associazione Italiana Business Operator-Food Contact Expert dell'Istituto Italiano Imballaggio, vanta expertise pluriennale in Ricerca e Sviluppo, Controllo Qualità e Regulatory Affairs soprattutto nel settore Packaging Food e non Food. Dal 2019 collabora con SRCIngegneria Srl, studio professionale di Piacenza caratterizzato da consolidata esperienza nel settore dei MOCA e delle energie da fonti rinnovabili, principalmente in ambito agroalimentare.



Maria Manuela Russo

Tecnologa alimentare, specializzata nella formazione per operatori del settore agro-alimentare e docente in Master Post Laurea. Nel 2015 inizia il suo percorso da commissario di gara per bandi pubblici legati alla ristorazione scolastica che la porterà all'iscrizione all'albo ANAC – Autorità Nazionale Anticorruzione. Attualmente è consulente nel settore della ristorazione scolastica, tecnico esperto esterno per Comuni, Commissario di gara per diversi Enti pubblici. Dal 2020 ricopre il ruolo di vice-presidente dell'Ordine dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio.(OTACL)



Stefano Senatore

Avvocato esperto di diritto alimentare e vitivinicolo. Attraverso il servizio legale CibusLex, fornisce supporto, in Italia e all'estero, a tutti i soggetti coinvolti nella produzione, nella vendita e nella valorizzazione di prodotti alimentari. Collabora con la rivista specializzata "Alimenti&Bevande" e cura l'Alta formazione professionale agroalimentare per la Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige.



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.



Ernestina Stanco

Nata a Bedford ed esperta di lingua inglese per corsi finalizzati all'ottenimento di certificati Cambridge e Trinity a vari livelli. Laureata all'Istituto Universitario Orientale di Napoli, ha acquisito l'importante qualifica per l'insegnamento della lingua inglese della Cambridge University CELTA (Certificate in Teaching English to Speakers of Other Languages) presso la British Schools di Napoli, storico centro dell'University of Cambridge, Test Centre IELTS (International English Language Testing System) e TOLES, certificazione che attesta le competenze di inglese legale.

Docenti



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 della Scuola di Specializzazione in "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.



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 UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare.



Maura Testa

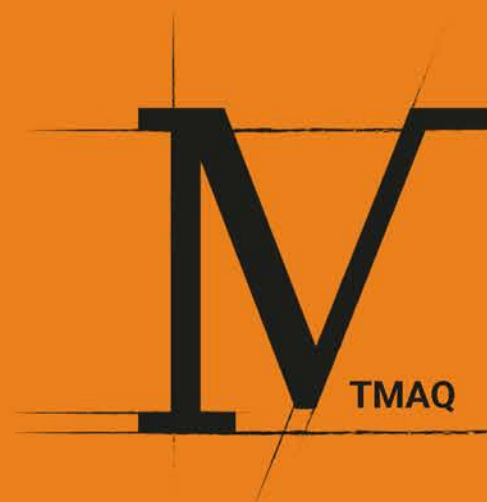
Laureata in Economia e Commercio, ha conseguito Master in Sistemi di Gestione Integrati Qualità, Ambiente e Sicurezza. Progettista Sistemi Gestione Integrati Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare. Food Safety Auditor. Esperienza decennale in qualità di consulente aziendale esperta nell'implementazione di Sistemi di Gestione e nella mappatura dei processi. Membro dello staff tecnico.



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.





Moduli, argomenti e durata del nostro **Master**

PROGRAMMA

- 8 ore | 4 Maggio 2021
01 Introduzione al Master, Presentazione dello Staff e degli Iscritti, Test di Autovalutazione

- 16 ore | 5 - 6 Maggio 2021
02 Team building

- 24 ore | 07 - 10 - 11 Maggio 2021
03 Public Speaking e tecniche di comunicazione e efficace

- 16 ore | 12 - 13 Maggio 2021
04 Corso di Qualifica di "Internal Auditor di Sistemi Di Autocontrollo – HACCP" secondo il "Codex Alimentarius" Rev. 2020

- 8 ore | 18 Maggio 2021
05 Gestione degli Iter Burocratici nelle aziende agroalimentari e Rapporti con le Autorita' di Controllo

- 8 ore | 19 Maggio
06 Le nuove frontiere del Controllo Ufficiale e *Crisis Management*

- 8 ore | 20 Maggio 2021
07 Controlli Ufficiali e Ripercussioni Sanzionatorie (Reati Amministrativi e Penali)

- 8 ore | 21 Maggio 2021
08 Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari

PROGRAMMA

40 ore | 24 - 25 - 26 - 27 - 28 Maggio 2021

09 Corso di Qualifica "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità" "ISO 9001:2015"

16 ore | 31 Maggio - 01 Giugno 2021

10 Etichettatura degli Alimenti e Laboratorio di Validazione Tecnico-Legale delle etichette e di elaborazione, con approccio *data based*, di Dichiarazioni Nutrizionali

8 ore | 03 Giugno 2021

11 Le nuove frontiere del settore food: integratori, alimenti arricchiti e *novel food*

24 ore | 07 - 08 - 09 Giugno 2021

12 Corso di Qualifica "Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica"

8 ore | 10 Giugno 2021

13 Focus sul ruolo dell'agronomo nella sicurezza alimentare

5 ore | 11 Giugno 2021

14 Corso Avanzato di Inglese Tecnico

16 ore | 14 - 15 Giugno 2021

15 Qualità nella produzione di Olio d'Oliva: Approccio alla valutazione sensoriale.

24 ore | 16 - 17 - 18 Giugno 2021

16 Corso di Qualifica "Internal Auditor BRC ed IFS"

24 ore | 21 - 22 - 23 Giugno 2021

17 Corso di Qualifica "Internal Auditor GlobalG.A.P."

8 ore | 28 Giugno 2021

18 Focus sulla legislazione alimentare

16 ore | 29 - 30 Giugno 2021

19 Corso di Qualifica "PCQI: Preventive Control Qualified Individual"

8 ore | 01 Luglio 2021

20 Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività

8 ore | 02 Luglio 2021

21 Tecniche di individuazione e validazione della Shelf-Life degli alimenti

8 ore | 05 Luglio 2021

22 Corso avanzato sui principi e le applicazioni dell'analisi sensoriale degli alimenti

8 ore | 06 Luglio 2021

23 Focus su Impianti e Tecnologie associate al settore agro-alimentare

8 ore | 07 Luglio 2021

24 Tecnologie alimentari applicate al settore delle conserve e semiconserve

5 ore | 08 Luglio 2021

25 Corso Avanzato di Inglese Tecnico

8 ore | 12 Luglio 2021

26 Case Study sulle tecniche e modalità di conduzione degli Audit di parte seconda per la GDO

PROGRAMMA

- 8 ore | 13 Luglio 2021
27 Laboratorio Multimediale: simulazione di audit in industrie alimentari
-
- 8 ore | 14 Luglio 2021
28 Focus sulla legislazione ambientale
-
- 8 ore | 15 Luglio 2021
29 Focus sulla corretta gestione dei rifiuti e dell' impatto ambientale nell'industria alimentare
-
- 5 ore | 16 Luglio 2021
30 Corso avanzato di inglese tecnico
-
- 8 ore | 13 Settembre 2021
31 Valutazioni sanitarie degli alimenti di origine animale
-
- 8 ore | 14 Settembre 2021
32 Qualità e sicurezza alimentare nella filiera dei prodotti della pesca
-
- 8 ore | 15 Settembre 2021
33 Gestione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati
-
- 8 ore | 16 Settembre 2021
34 Qualità e sicurezza alimentare nel settore della ristorazione collettiva
-
- 5 ore | 17 Settembre 2021
35 Corso avanzato di inglese tecnico
-

- 16 ore | 20 - 21 Settembre 2021
36 Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari e ambientali"
-
- 8 ore | 22 Settembre 2021
37 Approccio alle principali Tecniche di laboratorio per la ricerca /quantificazione di contaminanti in matrici alimentari ed ambientali
-
- 8 ore | 23 Settembre 2021
38 Focus sul modello gestionale ex D.Lgs n.231/2001 per governance nel settore agroalimentare
-
- 8 ore | 24 Settembre 2021
39 Focus sulla sicurezza sui luoghi di lavoro nell'industria alimentare: adempimenti e peculiarità
-
- 8 ore | 27 Settembre 2021
40 Focus su Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): aspetti tecnici e normativi
-
- 8 ore | 28 Settembre 2021
41 Sostenibilità ed economia circolare nel settore alimentare: packaging innovativi
-
- 8 ore | 29 Settembre 2021
42 Introduzione allo Standard BRC packaging v.6
-
- 8 ore | 30 Settembre 2021
43 Mappatura dei processi nelle Industrie Alimentari: modalità operative e case-study
-
- 5 ore | 01 Ottobre 2021
44 Corso avanzato di inglese tecnico
-

PROGRAMMA

16 ore | 04 - 05 Ottobre 2021

45 Industrie 4.0: blockchain e realizzazione di app

8 ore | 06 Ottobre 2021

46 Visita ispettiva guidata in campo in azienda alimentare prodotti di origine animale

8 ore | 07 Ottobre 2021

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

8 ore | 08 Ottobre 2021

48 Corso introduttivo ai principi del Lean SixSigma

5 ore | 11 Ottobre 2021

49 Corso avanzato di inglese tecnico

8 ore | 12 Ottobre 2021

50 Sviluppo rurale, PSR e Filiere Agroalimentari: motore per la sostenibilità e l'innovazione

5 ore | 13 Ottobre 2021

51 Corso avanzato di inglese tecnico

8 ore | 18 Ottobre 2021

52 Conclusione delle lezioni frontali del master e focus di preparazione alle prove di

240 ore | Dal 03 Novembre al 03 Dicembre 2021

53 Project Work ed attività di Team Building e Brainstorming

3 - 6 mesi | Da Gennaio 2022

54 Tirocinio Pratico in Industria Agroalimentare



TMAQ

Corso Internal Auditor Standard **BRC** ed **IFS** |

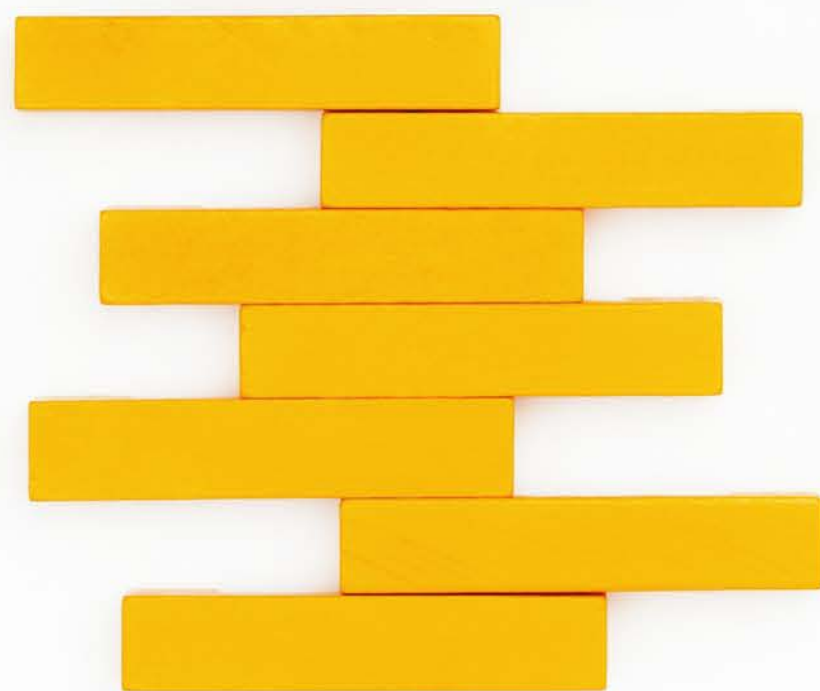
Il corso si articola in un unico modulo e ha l'obiettivo di fornire una conoscenza approfondita dei due principali standard in ambito GFSI, ovvero BRC ed IFS food in revisione corrente.

Si propone pertanto di far acquisire ai partecipanti gli elementi metodologici e procedurali per l'impostazione, la pianificazione e la conduzione degli audit interni a fronte dei summenzionati standard.

Il corso prevede infatti approfondimenti specifici su food defense, food fraud, pest management, qualifica dei fornitori, controllo delle contaminazioni chimico-fisiche nonché sulle modalità di conduzione degli audit da parte degli Enti di certificazioni, sul relativo sistema di attribuzione dei punteggi, formalizzazione dei rilievi e gestione del follow up.

Il corso, di durata complessiva pari a 24 ore, è qualificato dall' Ente CEPAS.





**Lean
Six
Sigma**



Corso introduttivo ai principi del Lean Six Sigma

Dalla sinergia tra due metodi, Six Sigma (miglioramento della qualità del prodotto) e Lean Enterprise (velocità di produzione e riduzione degli sprechi), nasce il **Lean Six Sigma**, attualmente la soluzione più completa ed efficace per migliorare i processi aziendali.

Il corso erogato dall'Accademia Italiana dei Sei Sigma (AISS), consentirà ai corsisti di approcciare alla metodologia DMAIC e di verificare con la disamina di casi studio pratici, i vantaggi e le potenzialità del metodo.

Corso Business English

Settore Food&Beverage

La lingua inglese risulta essere una *skill* indispensabile per la gestione dei rapporti con fornitori, clienti e consumatori esteri, particolarmente in ottica di internazionalizzazione dell'*agrobusiness*.

I Corsisti del master MTMAQ frequenteranno un corso teorico-pratico in Business English, funzionale all'esigenza di potenziare e perfezionare le competenze attese per comunicare efficacemente con gli *stakeholders* esteri.

Conversation individuali e di gruppo ed esercitazioni inerenti la gestione delle casistiche più frequenti costituiranno il principale approccio didattico adottato durante il corso.



Corso Avanzato sui Principi e le Applicazioni dell'Analisi Sensoriale

L'analisi sensoriale degli alimenti, vera e propria disciplina scientifica che abbraccia diversi ambiti tecnico-scientifici, offre un approccio concreto per la descrizione, misurazione ed interpretazione delle caratteristiche di un alimento che possono essere percepite dagli organi di senso.

Utilizzata sempre più frequentemente da industrie alimentari e GDO, può essere finalizzata ad uno o più dei seguenti obiettivi:

- Caratterizzazione sensoriale del prodotto (identità quali-quantitativa)
- Verifica del grado di conservabilità del prodotto (shelf-life)
- Studio delle proprietà sensoriali di un alimento, già presente sul mercato, per esaltarne i pregi o correggerne i difetti (ottimizzazione della qualità)
- Sviluppo di un nuovo prodotto da inserire sul mercato in modo da acquisire in anticipo il livello di accettabilità o di preferenza da parte del consumatore (*consumer science*)
- Valorizzazione e caratterizzazione di prodotti tipici e tradizionali
- Controllo di conformità del prodotto alle norme specifiche previste dai Disciplinari e dai Regolamenti (p.e. DOP, IGP)

I partecipanti al master MTMAQ, con la guida di professionisti esperti della *Cias Innovation Srl (Centro Italiano di Analisi Sensoriale)*, approfondiranno la disciplina ed i requisiti della ISO EN UNI 5492:2017 e analizzeranno i metodi su cui si basa l'analisi sensoriale. La discussione e l'approfondimento di *case study* reali, relativi a grandi realtà nazionali ed internazionali del food, nonché lo svolgimento di esercitazioni pratiche, consentiranno un efficace approccio teorico-pratico all'analisi sensoriale.



Food Defense and Fraud

Dalla Metodologia all'Operatività

La valutazione della vulnerabilità (*risk assessment for fraud*) e la tutela degli alimenti (*food defense*) stanno acquisendo un'importanza sempre più rilevante tra gli operatori del settore, i quali sono chiamati a mettere in atto specifici programmi di prevenzione per minimizzare il rischio di contaminazione volontaria degli alimenti.

La food safety, infatti, non può più prescindere dalla Food Defense e dalla Food Fraud: la problematica interessa tutti gli attori della filiera alimentare, dai produttori alla chain of custody ed è ormai parte integrante dei requisiti richiesti da tutti gli standard di sicurezza alimentare (BRC; IFS; GLOBALG.A.P) e dal mercato internazionale.

Il corso si propone di approfondire la conoscenza della Food Defense e della Food Fraud in particolare delle tecniche di pianificazione, implementazione e verifica e di analizzarne le diverse metodologie di analisi dei pericoli e valutazione dei rischi.

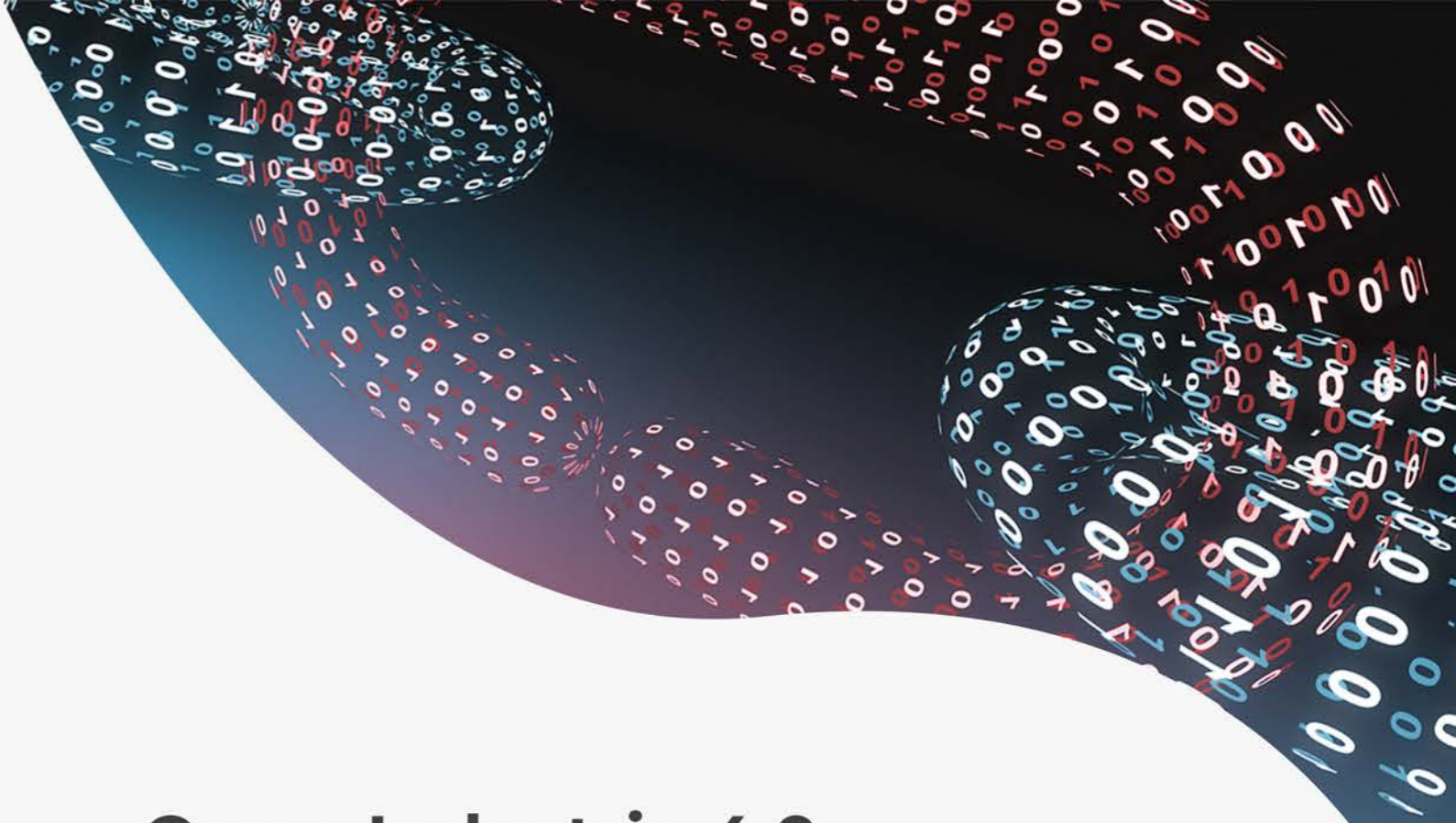
Corso Industrie 4.0

Blockchain e Realizzazione di App

La dematerializzazione informatica dei dati e delle registrazioni, coniugata all'utilizzo della IoT e della blockchain, rappresenta l'attesa evoluzione del settore agroalimentare alla costante ricerca di soluzioni concrete che garantiscano salvaguardia di autenticità, trasparenza ed inconfutabilità delle informazioni fornite dai produttori.

Un'opportunità per la valorizzazione del comparto agroalimentare nazionale che presupporrà nei prossimi anni il coinvolgimento di tecnici competenti ed eclettici.

L'intento del corso è quello di fornire un approccio teorico-pratico per la gestione di progetti aziendali di dematerializzazione dei dati e delle registrazioni correlate alla gestione dell'Assicurazione e del Controllo Qualità, alla realizzazione delle App correlate nonché allo sviluppo di soluzioni di condivisione basate sulla tecnologia blockchain.



Introduzione allo Standard BRC Packaging v.6

Lo standard BRC Packaging, sviluppato da British Retailers, detta le linee guida indispensabili per garantire la qualità e la sicurezza dei materiali destinati al contatto con alimenti e altri prodotti sensibili.

Il corso si pone come obiettivo la comprensione dei principali requisiti dello standard in relazione agli aspetti di gestione del processo di certificazione e alle modalità operative di applicazione. I principali argomenti trattati riguarderanno il protocollo dello standard, il processo di certificazione, le tipologie di audit. Saranno inoltre previsti specifici *case study* sull'applicazione dei requisiti.





Focus Tematici |

Tanti i *focus* tematici individuati come strumenti teorico-pratici non solo di formazione, ma soprattutto d'incentivazione allo sviluppo di *skills* distintive sempre più richieste dal mondo del lavoro.

Tra questi:

- *Team building, tecniche di comunicazione efficace e public speaking* per sviluppare ed utilizzare al meglio le proprie risorse nell'ambito di un gruppo di lavoro e nei rapporti con i vari *stakeholders*
- *Gestione di iter burocratici e rapporti con le Autorità di Controllo* per acquisire tutti gli strumenti necessari alla richiesta delle autorizzazioni connesse alle attività agroalimentari ed alla corretta gestione dei rapporti con le Autorità di Controllo
- *Legislazione alimentare* per far fronte ad un quadro normativo sempre in evoluzione e fornire un panorama quanto più esaustivo possibile su vari *topics* afferenti al settore agroalimentare coinvolgendo noti ed affermati Avvocati esperti in Diritto Alimentare
- *Food defense e food fraud* per marcare il ruolo del Temporary Manager nel garantire la sicurezza alimentare attraverso la conoscenza delle principali tipologie di frodi ed attività di *tampering* e l'individuazione di idonee misure atte a contrastarle
- *Validazioni tecnico-legali di alimenti ed elaborazione di dichiarazioni nutrizionali*
- *Approfondimenti su normativa, requisiti igienico-sanitari e valutazioni sensoriali applicabili agli alimenti di origine animale e vegetale* mediante il coinvolgimento di noti docenti universitari ed esperti dei singoli settori
- *Studi di shelf-life degli alimenti ed analisi sensoriale*: confronto tra metodi tradizionali ed innovativi
- *Legislazione ambientale* per acquisire conoscenze e competenze nella corretta gestione dei principali aspetti ambientali correlati al settore agroalimentare
- *Gestione degli audit di parte II e rapporti con la GDO* mediante simulazioni vere e proprie in grado di catapultare i corsisti in realtà lavorative di spessore

...e tanto altro ancora!

PATROCINI |



ORDINE DEI MEDICI VETERINARI
DELLA PROVINCIA DI AVELLINO



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI

MED
&FOOD
Control and
Quality Systems®



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI AVELLINO

Ministero della Giustizia



Contatti

- **Direzione Scientifica**
Maurizio Ribezzo
- **Segreteria amministrativa**
Angelo Romano
- **Segreteria organizzativa**
Cristiana Marozzi
- **Infoline**
3285785961 (preferenziale)
3388697517
0825784309

Per inviarci la tua candidatura o richiedere informazioni scrivi a:
candidature.master@innovatio.it

- **Sito web**
www.innovatio.it

