

IV

MASTER in TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITA' NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

V EDIZIONE 2022 - 2023



WWW.INNOVATIO.IT

Innovatio s.r.l.



MAURIZIO RIBEZZO

CEO Innovatio Srl

Responsabile scientifico MTMAQ

L'ormai imminente go-live della V Edizione del nostro MTMAQ, percorso formativo senza eguali per format, approccio pratico e garanzie di placement reale, rappresenta per noi un importante traguardo ed una conferma di aver correttamente intercettato le esigenze di tanti giovani professionisti.

Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti nelle precedenti edizioni e particolarmente dei traguardi conseguiti dai corsisti che delle stesse si sono resi protagonisti. Del resto, siamo sempre andati nella direzione di proporre una differenziazione della nostra proposta formativa rispetto ad altri percorsi "accademici" erogati dai nostri competitors.

Come già accaduto per le precedenti edizioni, lo abbiamo progettato con cura e meticolosità, coinvolgendo docenti e tecnici del settore pubblico e privato, chiedendo alle aziende partner quali fossero le skills e le competenze attese per le risorse di futuro inserimento in area Assicurazione e Controllo Qualità ed infine confrontandoci con i corsisti delle precedenti edizioni per recepire ogni prezioso suggerimento.

Un programma, quello dell'edizione in partenza, ancora più ricco ed articolato, nel quale, pur conservando l'architettura caratterizzata da numerosi corsi di qualifica, abbiamo riservato maggiore spazio ad attività pratiche, laboratori, simulazioni ed esperienze concrete presso le aziende partner.

Sappiamo bene quanto il settore agroalimentare stia evolvendo, specie in considerazione dei radicali mutamenti che hanno caratterizzato il periodo pandemico, e quanto i produttori necessitino di contare su professionisti "smart", competenti ed appassionati, che diano reale valore aggiunto al contesto nel quale operano.

Per questo abbiamo inteso inserire nel programma dell'edizione in partenza del MTMAQ ulteriori focus mirati all'acquisizione, oltre che delle indispensabili competenze tecniche attese per tecnici operanti in aziende certificate a fronte di standard GFSI, anche di preziose soft skills e di nozioni inerenti ambiti gestionali ed organizzativi di più ampio respiro.

L'assicurazione qualità rappresenta infatti, a nostro avviso, uno tra i più preziosi asset per aziende operanti nel settore agroalimentare ed è per noi motivo di vanto poter selezionare, formare e instradare nel mondo del lavoro i tecnici del prossimo futuro.

Ancora una volta, con passione, senza fronzoli, orientati al risultato. Ancora una volta, #fattienonparole!



NEW

Da quest'anno, oltre alla consueta modalità in presenza, è prevista anche la partecipazione mediante **FAD sincrona** per agevolare giovani professionisti.

MISSION

Ormai alla V edizione, il master MTMAQ si pone l'obiettivo di formare, con un percorso multidisciplinare e con il consueto approccio pratico, figure professionali altamente specializzate nella governance dell'Assicurazione e Controllo Qualità nelle industrie agroalimentari

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

- Lezioni frontali
- Lezioni FAD sincrona (Alternativa)
- Visite on site in aziende di rilievo
- Project work
- **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
- Stage retribuito di 3/6 mesi in aziende partner



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 di progetti 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 sicurezza alimentare
- Conoscenza e gestione degli adempimenti burocratici previsti per il settore agroalimentare in ambito cogente e volontario
- 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).
- Supporto logistico per gli spostamenti.
- Kit didattico (portadocumenti, gadget personalizzati e tablet/pc portatile per iscritti entro il 15/09/2022; portadocumenti e gadget personalizzati per iscritti oltre il 15/09/2022)
- 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.



RISULTATI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI



Ho partecipato alla prima edizione del master MTMAQ e a distanza di tre anni posso solo esprimere un feedback positivo, il master mi ha fornito le basi necessarie per poter intraprendere il mio percorso lavorativo, ha ampliato le mie conoscenze e ha gettato le basi per un approccio diretto con moltissime aziende del settore agro-alimentare.

PIERO CUTILLO



Ho partecipato alla seconda edizione del master MTMAQ e mi reputo soddisfatta di quest'esperienza; mi ha fornito delle necessarie qualità umane, utili per qualsiasi ambito lavorativo, ha incrementato le mie conoscenze formative ed ha rappresentato un trampolino di lancio fondamentale, in quanto ho poi proseguito il percorso iniziato, lavorando e applicando tali risorse in laboratorio.



MARIANNA ACERNESE



Ho partecipato alla terza edizione, considero il master MTMAQ come il miglior percorso da intraprendere per lavorare nel management agro-alimentare in quanto mi ha permesso di collaborare con importanti aziende del settore.

GAETANO CORNACCHIA



Ho partecipato alla quarta edizione del Master MTMAQ dai contenuti pregevoli che mi ha permesso di apprendere da docenti con esperienza diretta sul campo, capaci di approfondire e consolidare tematiche già note e suscitare interesse per quelle mai affrontate attraverso un approccio pratico e stimolante.



JESSICA D'ELIA



AZIENDE PARTNER



CONTENUTI

PERCORSO FORMATIVO, LE QUALIFICHE, GLI ATTESTATI



Siamo fermamente convinti che un Master debba consentire ai partecipanti di acquisire conoscenze e competenze differenti da quelle maturate durante il percorso universitario.

Con la fattiva collaborazione dei nostri partner, 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 maggiori rispetto a quelli da noi proposti.

Un'occasione imperdibile per arricchire di contenuti il tuo CV!

QUALIFICHE PROFESSIONALI RICONOSCIUTE/QUALIFICATE DA SOGGETTI TERZI

-  Qualifica "Internal Auditor sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius" **CEPAS**
-  Qualifica "Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015" **CEPAS**
-  Qualifica "Internal Auditor standard BRC ed IFS" **CEPAS**
-  Qualifica "Internal Auditor GlobalG.A.P" **CEPAS**
-  Qualifica "Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed ambientali" **CEPAS**
-  Qualifica "Tecnico Controllore Agricoltura Biologica" 
-  Qualifica "Internal auditor FSSC 22000 V. 5.1" "in attesa di qualifica CEPAS"

ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE E CORSI

-  Introduzione al BRC Packaging v.6 
-  Corso avanzato sui principi e le applicazioni dell'analisi sensoriale 
-  Training in laboratorio per analisi di matrici alimentari 
-  Focus su regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali "GDPR"
-  Corso "Etichettatura degli Alimenti e Laboratorio di Validazione Tecnico Legale delle etichette di elaborazione con Approccio Data Based di Dichiarazioni Nutrizionali"

CONTENUTI

PERCORSO FORMATIVO, LE QUALIFICHE, GLI ATTESTATI

ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE E CORSI

-  **Focus su Crisis Management**
-  **Case study sulle tecniche e modalità di conduzione degli Audit di parte seconda per la GDO**
-  **Focus modello gestionale ex D.Lgs n.231/2001 per governance nel settore agroalimentare**
-  **Focus sulle tecniche di individuazione e validazione della Shelf-Life degli alimenti**
-  **Laboratorio multimediale OFFICE E SCRITTURA EFFICACE**
-  **Focus su Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): aspetti tecnici e normativi**



DOVE E QUANDO

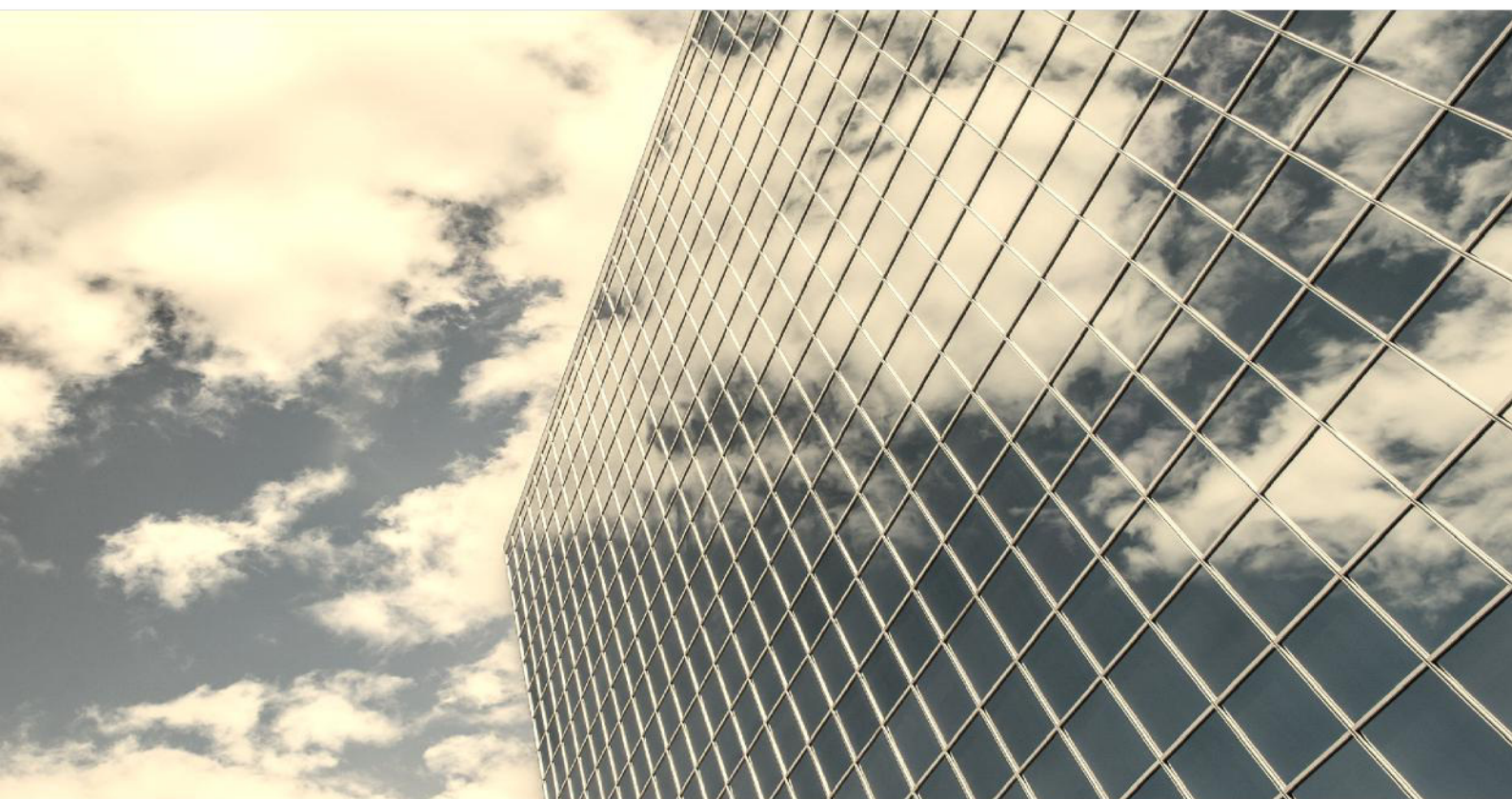
Il programma della V edizione del MTMAQ prevede la seguente articolazione:

- *Corsi in aula, workshop ed esercitazioni da Novembre a Maggio 2023*
- *Stage individuali della durata di 3/6 mesi in aziende partner da Giugno/Luglio 2023*

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. I corsi saranno erogati in modalità full week.

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 ISCRIZIONE 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 ed eventuale 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 per la modalità in presenza è pari ad **Euro 5.800,00 (oltre IVA 22% come per Legge)**.

La quota di iscrizione per la modalità FAD sincrona è pari ad **Euro 5.050,00 (oltre IVA 22% come per Legge)**.

La quota 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 **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.

TERMINI DI ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE AL MTMAQ

REFUND POLICY

In caso di rinuncia alla partecipazione pervenuta almeno 30 giorni prima dell'avvio del master, la quota di anticipo sarà interamente restituita. 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 minimo 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 15/09/2022 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.

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.

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

Direttore Dipartimento Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, 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.



Francesco
Aversano

Avvocato Cassazionista. Docente ed esperto in diritto e legislazione agroalimentare. Consulente in Agri-Food Law. Svolge attività di formazione presso enti pubblici e privati. Autore di pubblicazioni, saggi e articoli specialistici nel settore agroalimentare.



Elisabetta
Bonerba

Professore Associato per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 "ispezione degli alimenti di origine animale" presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". È Auditor di Sistema di gestione di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare. Ispettore in ambito regolamentato (prodotti DOP/IGP e Prodotti di Qualità Puglia) ispettore per la categoria prodotti vegetali freschi e trasformati, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Certificatore NORME ISO 22000, ISO 9001, Certificatore FSPCA Preventive Controls for Human Food



Matteo
Bonfini

Responsabile della gestione operativa dei progetti di monitoraggio e sviluppo prodotto negli ambiti controllo qualità, ricerca e sviluppo e marketing e direttore operativo di due laboratori sensoriali a norma ISO 8589 (Sede di Milano e sede di Macerata). Responsabile di progetto in studi di analisi sensoriale, ricerche di mercato e studi del comportamento del consumatore attraverso metodologie tradizionali e di neuromarketing. Consulente aziendale nella formazione, gestione e monitoraggio di un panel di assaggiatori professionali e nell'analisi statistica dei dati ottenuti da panel di assaggiatori e consumatori. Membro attivo della società italiana di scienze sensoriali e dell'associazione nazionale di neuromarketing.



Antonio Capone

Laureato in Scienze Agrarie nel Luglio del 1999, inizia a maturare la sua esperienza lavorativa nel settore vitivinicolo presso una storica cantina Irpina dove svolge l'attività di agronomo.

Riceve, da Vinoway Wine Selection, il riconoscimento di miglior agronomo d'Italia 2020. Attualmente membro della Commissione di Tecnici di degustazione vini DO della Campania e Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali (ODAF) della provincia di Avellino.



Francesco Castelluccio

Dottore magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, esperto del settore olivicolo - oleario nel quale svolge attività di consulenza tecnica e formazione fornendo il suo contributo ad aziende agricole, frantoi ed organizzazioni di produttori.

Tecnico agronomo in diversi progetti di filiera agroalimentare e PSR.

Vicepresidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Avellino e Consigliere della società professionale in agricoltura "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.



Vincenza Castiglia

Biologo Nutrizionista, qualificata in Sistemi di Gestione Qualità Integrati e Certificazioni aziendali (BRC, IFS, ISO, BIOLOGICO), da oltre 10 anni svolge la propria attività in ambito Sicurezza Alimentare, occupandosi di Regulatory Affair, implementazione HACCP e SGQI, etichettatura, ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, audit di prima e seconda parte e formazione aziendale. Ha ricoperto il ruolo di Responsabile Qualità e Food Safety Specialist in diverse aziende del settore alimentare, inclusa la GDO. Responsabile scientifico e docente di eventi formativi inerenti la Sicurezza Alimentare presso l'Ordine Nazionale dei Biologi ed AICIA. Attualmente lavora presso Odc del gruppo FOODCHAIN ID.



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

Lean thinker, Hygienic designer and Food defender.

Medico Veterinario, Direttore del Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale dell'AULSS 7 del Veneto, Specialista in Igiene degli alimenti di origine animale, Esperto qualificato Agens in Area 4 nonché Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare. Owner del gruppo LinkedIn "Food and Veterinary Law", eroga corsi di formazione e lezioni universitarie in Italia e all'estero.



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



Paolo Di Bona

Laureato in Scienze Biologiche all'Università "La Sapienza" di Roma, comincia la sua attività nel campo agroalimentare nel 2006, entrando a far parte di una Società di consulenza attiva da 40 anni sul mercato. Inizia ad occuparsi di etichettatura dal 2007, dapprima specializzandosi in ambito nazionale e poi rivolgendo la sua attenzione verso i mercati di alcuni Paesi Terzi. Si occupa di revisione e progettazione etichette, corsi di formazione e pareri in ambito "regulatory". Dal 2019 diventa consulente freelance, dividendo la sua attività tra la collaborazione con società di consulenza e certificazione in Italia, Svizzera, U.K. e U.S.A. e il seguire i propri clienti sul territorio Nazionale.



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.



Giovanna Fierro

Dirigente veterinario presso il Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari Sanità Animale della USL Napoli 2 Nord, Referente per la Regione Campania per il "Settore SOA", componente del GDL Nazionale per i SOA, Docente in materia di Sottoprodotti di O.A. per il III ed ultimo anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. Università degli studi di Napoli Federico II, Docente in vari corsi di Perfezionamento presso l'Università degli studi di Napoli Federico II, Direttore Area Comunicazione del CERVENE- Regione Campania. Vanta ampia expertise nella gestione dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati, individuando e sviluppando azioni di rilievo anche durante emergenze pandemiche. 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.



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 nella progettazione di eventi di formazione inerenti il settore in questione. Membro dello staff Tecnico.



Mariella La Torre

Iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi sez. A dal 2004 si occupa di consulenza e formazione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e di Igiene degli alimenti presso varie attività alimentari.



Francesco Manselli

Dirigente finanziario senior, con esperienza in strategie ed operazioni produttive e commerciali ampiamente sviluppata in differenti multinazionali di spessore, non solo nel 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.



Raffaele Marrone

Professore Associato afferente al settore di Ispezione degli Alimenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Docente nei corsi di laurea magistrale in Medicina Veterinaria, Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali e nel Master Degree in Precision Livestock Farming. È coordinatore del corso di perfezionamento in Controllo della Filiera dei Prodotti della Pesca. 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

CEO della Mazzei & Partners (Avellino) e Team Leader di PSR Innovazione Campania, è un esperto di Filiera Agroalimentari e di Sviluppo Rurale, oltre ad essere Coordinatore di Apol Campania (1° O.P. Olivicola Campania) e Direttore del Distretto delle Castagne e dei Marroni della Campania. Attraverso la realizzazione di diversi progetti di innovazione (PEI) sempre nel campo agroalimentare.

Ha costruito partenariati e reti di Conoscenza tra le imprese del mondo agricolo ed il mondo Universitario, svolgendo anche il ruolo di docente. Dal 2020, in qualità di Agrifood Expert e socio della Farzati Tech (Casalvelino -SA) sta contribuendo allo sviluppo di tecnologie innovative per la tracciabilità delle filiere agroalimentari e del legno, con sistemi di Intelligenza Artificiale e creazione di Smart Tools.



Giacomo Pesce

Sin dal 1987 impegnato nel settore della gestione della sicurezza delle informazioni e della sicurezza alimentare, fondatore del progetto "Infosecurity for food safety". Ha realizzato, con successo, centinaia di progetti di consulenza aziendale e corsi di Quality assurance e di Lead Auditor.

Attualmente opera come: Risk Manager, Innovation Manager 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 nel settore 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, Haccp e Sicurezza Alimentare, Privacy e Responsabilità amministrativa 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 professionale 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 nel settore Packaging Food e non Food (farma e cosmetico).

Dal 2019 collabora con SRCIngegneria Srl, studio professionale di Piacenza caratterizzato da consolidata esperienza nella progettazione multidisciplinare e globale di ingegneria impiantistica e nel settore delle energie da fonti rinnovabili (fotovoltaico, biogas) e del biometano.

Da 2019, l'Ufficio Chimico di SRCIngegneria si occupa di MOCA, di certificazioni di sostenibilità e, più di recente, di autorizzazioni ambientali.



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 gare 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. Nel 2020 si qualifica come ispettore per la produzione vegetale e le trasformazioni agroalimentari biologiche.

Dal 2020 ricopre il ruolo di vicepresidente dell'ordine dei Tecnologi alimentari Campania-Lazio.



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, GLOBALGAP (F&V, Grasp e Chain of Custody) operante sul tutto il territorio nazionale attraverso la collaborazione con prestigiosi Organi 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.



Giuseppina Marilia Tantillo

Professore ordinario nel Settore Scientifico Disciplinare VET 04 "Ispezione degli alimenti" presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli studi di Bari "A. Moro". È stata Presidente della Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale" e "Igiene e tecnologia del latte e derivati", Presidente del Corso di laurea "Igiene e Sicurezza degli alimenti" e "Scienze animali e produzioni alimentari". Svolge attività di Assistance as a reviewer per riviste scientifiche internazionali e ricopre incarichi di consulente tecnico di parte per aziende agroalimentari e per la GDO.



Valentina Tepedino

Medico Veterinario, specializzata in Igiene, Allevamento ed Ispezione dei prodotti ittici ed in Diritto e Legislazione Veterinaria; Dal 2004 è Direttrice del periodico Eurofishmarket e autrice del Blog "Informare per non abboccare". È responsabile a livello nazionale della Società Scientifica di medicina Veterinaria Preventiva e dell'Associazione Donne Medico Veterinario per i prodotti ittici. Autrice di libri e di pubblicazioni scientifiche su riviste italiane ed estere e di divulgazione riguardanti i prodotti ittici. Docente a contratto presso numerose università italiane e per diversi Organi di Controllo Ufficiale. Referente del progetto L'AMO italiano utile alla promozione e valorizzazione dei prodotti ittici nazionali. Dal 2002 collabora con numerosi programmi televisivi e radiofonici in qualità di esperta per interventi sul proprio campo di specializzazione



Valentina Terio

Professore Associato, nel settore scientifico disciplinare "Ispezione degli Alimenti di origine animale" (Vet/04) presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Dottore di Ricerca in "Patologia e Sanità Animale" presso l'Università degli studi di Bari dall' A.A 2011/2012 svolge didattica in Vet/04, presso scuole di specializzazione, 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 di 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 di processi. Membro dello staff tecnico.



Vincenza Urciuoli

Avvocato, libero professionista, Consulente e Formatore Privacy.

principale area di attività professionale riguarda il Diritto alla Privacy. Il tema della protezione dei dati personali alla base della Direttiva Europea sulla privacy (n. 46 del 1995) e del recepimento nazionale (L.675/96), abrogata dal Codice della Privacy (D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196), sino ad arrivare al nuovo Regolamento UE sulla protezione dei dati personali (N. 2016/679) in vigore dal 24 maggio 2016 ed è applicabile in Italia e uniformemente in tutti i Paesi della UE dal 25 maggio 2018. Dal 2020 membro del Comitato scientifico CONSORZIO SSSS Scuola Superiore di Scienze della Salute



Gaia Zero

Esperta nei processi formativi, svolge da anni la libera professione, collaborando con aziende, Università ed 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.

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

9.30 - 13.30

03 Novembre 2022



Introduzione al Master, Presentazione dello Staff e degli Iscritti, Test di Autovalutazione

16 ore

04 - 05 Novembre 2022



Corso per la Qualifica di Auditor Interno di Sistemi Di Autocontrollo - HACCP secondo il "Codex Alimentarius" Rev. 2020

16 ore

08 - 09 Novembre 2022



Introduzione allo Standard BRC packaging v.6

8 ore

10 Novembre 2022



Sviluppo rurale. PSR e filiere Agroalimentari: motore per la sostenibilità e l'innovazione

8 ore

15 Novembre 2022



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

16 ore

16 - 17 Novembre 2022



Focus sul ruolo dell'agronomo

40 ore

21- 22 - 23 - 24 - 25
Novembre 2022



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

8 ore

21 Novembre 2022



Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali "GDPR"

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| 8 ore | | |
| 29 Novembre 2022 |  | Focus su Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): aspetti tecnici e normativi |
| 8 ore | | |
| 02 Dicembre 2022 |  | Le nuove frontiere del controllo Ufficiale Crisis Management |
| 24 ore | | |
| 05 - 06 - 07 Dicembre 2022 |  | Corso di Qualifica Internal Auditor BRC ed IFS |
| 8 ore | | |
| 13 Dicembre 2022 |  | Case study sulle tecniche e modalità di conduzione degli Audit di parte seconda per la GDO |
| 16 ore | | |
| 14 - 15 Dicembre 2022 |  | Team Building |
| 8 ore | | |
| 19 Dicembre 2022 |  | Valutazioni sanitarie degli alimenti di origine animale |
| 8 ore | | |
| 20 Dicembre 2022 |  | Qualità e sicurezza alimentare nella filiera dei prodotti della pesca |
| 8 ore | | |
| 21 Dicembre 2022 |  | Focus sulle principali criticità ma anche sulle loro soluzioni e sulle opportunità della filiera ittica |

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

40 ore

10 - 11 - 12 - 13
Gennaio 2023



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

8 ore

16 Gennaio 2023



Tecniche di individuazione e validazione della Shelf-Life degli alimenti

5 ore

17 Gennaio 2023



Qualità e sicurezza alimentare nel settore della ristorazione collettiva

24 ore

26 - 27 - 28 Gennaio 2023



Corso di Qualifica Internal Auditor GlobalGAP

8 ore

01 Febbraio 2023



Approccio alle Principali Tecniche di Laboratorio per la Ricerca/
Quantificazione di Contaminanti in Matrici Alimentari ed Ambientali

16 ore

02 - 03 Febbraio 2023



Corso di Qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari e ambientali"

16 ore

07 - 08 Febbraio 2023



Public speaking e tecniche di comunicazione efficace nei contesti lavorativi

5 ore

09 Febbraio 2023



Focus modello gestionale ex D.Lgs n.231/2001 per governance nel settore agroalimentare

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

24 ore

15 - 16 - 17 Febbraio 2023



Corso di Qualifica Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica

8 ore

20 Febbraio 2023



Mappatura dei processi nelle Industrie Alimentari: modalità operative e case-study

8 ore

21 Febbraio 2023



Tutela della Qualità e Repressioni Frodi dei Prodotti Alimentari

8 ore

22 Febbraio 2023



Controlli Ufficiali e Sistema Sanzionatorio: profili amministrativi e penali

40 ore

27 - 28 Febbraio 2023

01 - 02 Marzo 2023



Corso di "Etichettatura degli Alimenti e Laboratorio di Validazione Tecnico-Legale delle etichette di elaborazione con Approccio Data Based di Dichiarazioni Nutrizionali"

16 ore

09 - 10 Marzo 2023



Corso di etichettatura Usa e Canada

24 ore

14 - 15 - 16 Marzo 2023



Qualifica "Internal Auditor FSSC 22000 v. 5.1"

8 ore

17 Marzo 2023



Cybersecurity

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

8 ore		
20 Marzo 2023		Gestione dei Sottoprodotti di Origine Animale e dei Prodotti Derivati
8 ore		
21 Marzo 2023		Office e scrittura efficace
8 ore		
22 Marzo 2023		Focus sulla Sicurezza sui Luoghi di lavoro nell'industria alimentare
10 ore		
27 - 28 Marzo 2023		Corso intensivo di Inglese Tecnico
8 ore		
29 Marzo 2023		Gestione degli Iter Burocratici- Istanze di Riconoscimento e Rapporti con le Autorita' di Controllo
8 ore		
03 Aprile 2023		Visita ispettiva guidata in campo in azienda alimentare prodotti di origine animale
8 ore		
04 Aprile 2023		Visita ispettiva guidata in campo in azienda alimentare prodotti di origine vegetale
		Conclusione Delle Lezioni Frontali Del Master E Focus Di Preparazione Alle Prove Di Valutazione Finale

PROGRAMMA

MODULI, ARGOMENTI E DURATA DEL NOSTRO MASTER

240 ore

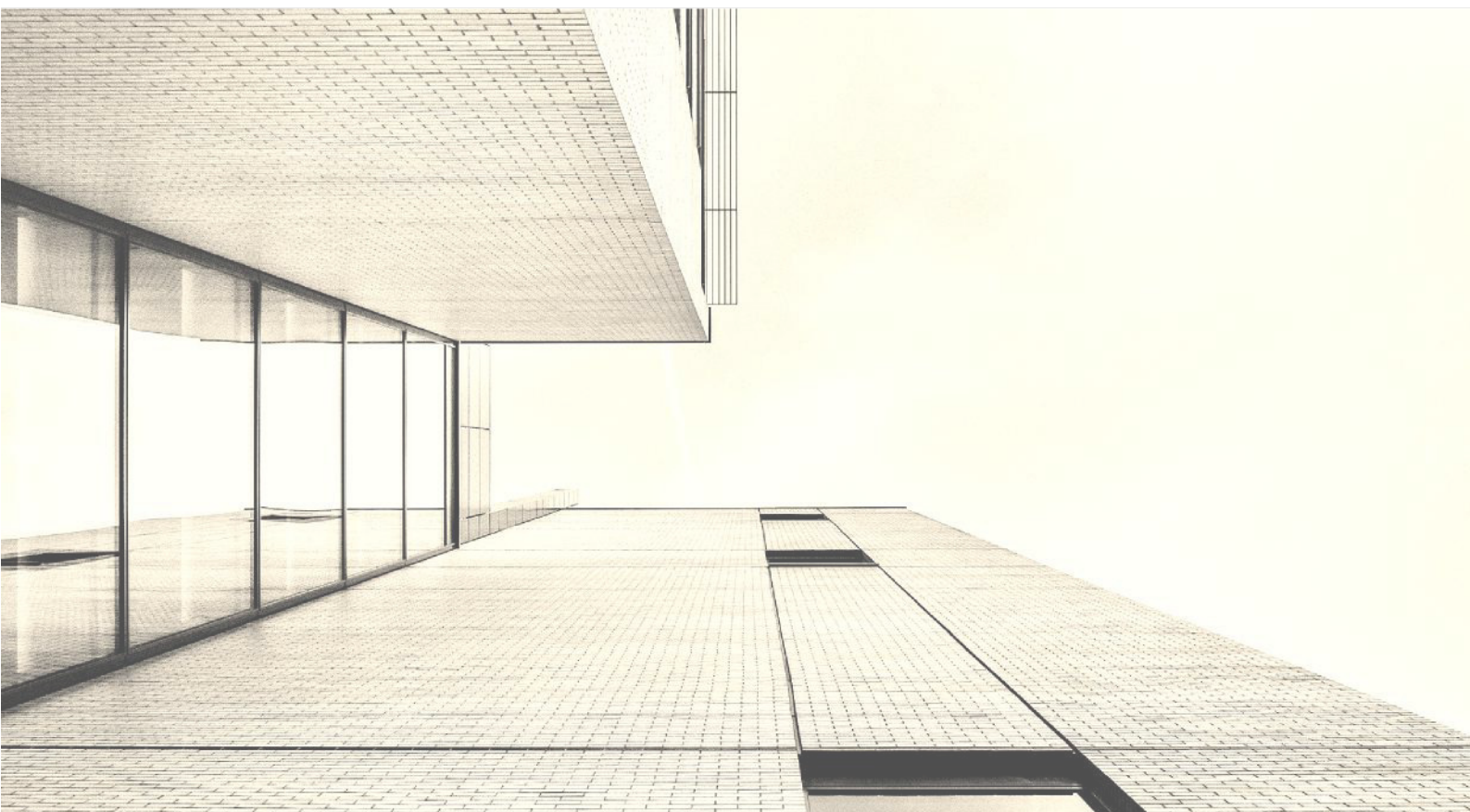


Project Work Ed Attività Di Team Building E Brainstorming

3 MESI



Tirocinio Pratico in Industria Agroalimentare





CORSO INTERNAL AUDITOR GLOBALG.A.P.

Il corso ha lo scopo di fornire ai discenti una conoscenza approfondita dello Standard GLOBALG.A.P. Tale standard attiene ai rigorosi criteri per le Buone Pratiche Agricole messa in atto dagli operatori che vogliono vendere i loro prodotti ai principali rivenditori di tutto il mondo.

Si articolerà in un unico modulo della durata complessiva di 24 ore.

Il corso è qualificato dall' Istituto di Certificazione delle Competenze e della Formazione **CEPAS**.

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.



INTRODUZIONE ALLO STANDARD BRC PACKAGING V.6

Lo standard BRC Packaging, sviluppato dal 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 è stato progettato per consentire ai partecipanti di acquisire una piena comprensione dei requisiti della versione 6, compresi gli obiettivi delle clausole fondamentali e delle dichiarazioni d'intenti. I partecipanti impareranno come funzionano gli audit rispetto allo Standard, compresa la preparazione, l'audit, le non conformità, le azioni correttive e l'emissione del certificato.

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 nel mondo del lavoro.

- **Team Building, Public speaking e tecniche di comunicazione efficace nei contesti lavorativi** per sviluppare ed utilizzare al meglio le proprie risorse nell'ambito di un gruppo di lavoro e nei rapporti con i vari stakeholders.
- **CyberSecurity** per formare professionisti che sappiano far fronte tempestivamente ai numerosi rischi a cui le aziende sono quotidianamente esposte.
- **Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)** per acquisire le conoscenze di base sulle disposizioni legislative relative ai MOCA, prerequisito fondamentale per chi intende lavorare nell'ambito della sicurezza alimentare.
- **Gestione degli audit di parte II e rapporti con la GDO** mediante simulazioni vere e proprie in grado di proiettare i corsisti verso realtà lavorative di spessore.
- **Analisi sensoriale degli alimenti** per poter affrontare in ambito aziendale problemi quali la valutazione della conservabilità dei prodotti, l'ottimizzazione dei prodotti, la valorizzazione delle produzioni tipiche.
- **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.
- **Gestione degli 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.
- **Validazioni tecnico legali di alimenti ed elaborazione di dichiarazioni nutrizionali.**
- **Studi di shelf-life degli alimenti ed analisi sensoriale:** confronto tra metodi tradizionali e innovativi.

PATROCINI



ORDINE DEI MEDICI VETERINARI
DELLA PROVINCIA DI AVELLINO



**MED
& FOOD**
Control and
Quality Systems



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



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



Ministero della Giustizia

EURO FISH MARKET

- DIREZIONE SCIENTIFICA
Maurizio Ribezzo
- SEGRETERIA AMMINISTRATIVA
Angelo Romano
- SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Cristiana Marozzi
- INFOLINE
328.5785961 (preferenziale)
338.8697517
0825.784309

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

- SITO WEB
www.innovatio.it

