

PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master

1° MODULO (8 ore | 3 Dicembre 2018)

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

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

Team building e tecniche di comunicazione

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

Corso di qualifica Auditor Interno di Sistema HACCP

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

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

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

Corso "Sistemi di Gestione per la Qualità per i laboratori di prova secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018"

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

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

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

Corso di Qualifica Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica

8° MODULO (8 ore | 16 Febbraio 2019)

Focus legislazione ambientale

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

Corso di Qualifica Internal Auditor BRC ed IFS

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

Corso di Qualifica Internal Auditor GlobalGAP

11° MODULO (8 ore | 14 Marzo 2019)

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

12° MODULO (8 ore | 15 Marzo 2019)

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

13° MODULO (8 ore | 16 Marzo 2019)

Laboratorio multimediale e simulazione: esecuzione di audit in industrie alimentari





14° MODULO (8 ore | 20 Marzo 2019)

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

15° MODULO (8 ore | 21 Marzo 2019)

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

16° MODULO (8 ore | 22 Marzo 2019)

Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività

17° MODULO (8 ore | 23 Marzo 2019)

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

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

Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari"

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

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

20° MODULO (8 ore | 5 Aprile 2019)

Focus legislazione alimentare

21° MODULO (8 ore | 9 Aprile 2019)

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

22° MODULO (8 ore | 10 Aprile 2019)

Tecnologie alimentari: processi innovativi ed aggiornamenti tecnici

23° MODULO (8 ore | 11 Aprile 2019)

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

24° MODULO (8 ore | 12 Aprile 2019)

Focus su Gestione delle emergenze e crisis management

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

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

26° MODULO (8 ore | 13 Maggio 2019)

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

27° MODULO (8 ore | 24 Maggio 2019)

Esame finale - test scritti e colloquio orale - valutazione finale