

IV

MASTER in TEMPORARY MANAGEMENT dell'ASSICURAZIONE QUALITA' nelle INDUSTRIE ALIMENTARI

AVELLINO, dal 13 Novembre 2017

da Novembre a Marzo corsi in aula
da Aprile stage in azienda (durata minima 3/6 mesi)

con il patrocinio di



DELEGAZIONE DI AVELLINO

CONSORZIO TUTELA
VINI D'IRPINIA
Terra Verde

SCENARIO di RIFERIMENTO

Le necessità di cambiamento nel settore agro-alimentare



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

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

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

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

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

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

Competenze, non nozioni!



VALORE AGGIUNTO

Un percorso in fasi, strutturato nei minimi particolari

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

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

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

Training on the job

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

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

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

Non solo corsi in aula

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

quotidianamente il settore e le relative criticità.

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

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

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



KIT DIDATTICO

Ti forniamo tutto il necessario



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

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

Per tutti i corsisti sarà disponibile in omaggio un kit didattico dedicato, che include **un PC portatile, un portadocumenti personalizzato, un abbonamento Dropbox Business ed un abbonamento al portale Professionalimenti.com.**



COMPETENZE

Il nostro impegno per l'acquisizione di capacità immediatamente spendibili



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

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

- Capacità di implementazione e/o di gestione di **Sistemi di Gestione per la Qualità** a fronte di norme GFSI (Brc, IFS, FSSC2000, ecc) ovvero di schemi di certificazione di prodotto (agricoltura biologica, GlobalGap, ecc)
- Gestione dei **rapporti con gli stakeholders** (Autorità di Controllo, Clienti, Fornitori, Consumatori)
- Elaborazione di **documentazione aziendale** in ambito qualità
- Gestione e controllo delle **risorse** impiegate in ambito controllo qualità
- Gestione delle **emergenze** e delle attività di allerta, ritiro e richiamo
- Gestione degli **adempimenti burocratici** per iter autorizzativi
- Gestione della **valutazione del rischio**
- Gestione degli **adempimenti per l'esportazione di prodotti alimentari**



CONTENUTI

Il percorso formativo, le qualifiche, gli attestati



Siamo fermamente convinti che un Master debba consentire ai partecipanti di **acquisire conoscenze e competenze nuove**, differenti da quelle già affrontate nel percorso universitario.

I contenuti del Master non riguarderanno nulla che si sia già studiato.

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

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

Qualifiche professionali riconosciute/qualificate da terzi soggetti

- Qualifica **“Auditor interno sistema HACCP”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“Internal Auditor standard BRC ed IFS”** - Qualificato da **KHC**
- Qualifica **“PCQI FDA - Preventive Controls Qualified Individual”** - Erogato da **DNV-GL**
- Qualifica **“Tecnico Controllore Agricoltura Biologica”** - Erogato da **VALORITALIA**
- Qualifica **“Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed Ambientali”** - Qualificato da **KHC**

Attestati di partecipazione

- Laboratorio multimediale di etichettatura
- Approccio pratico alla individuazione e validazione della Shelf Life di alimenti deperibili
- Approccio teorico pratico sulla corretta modalità di redazione di un Programma Aziendale dei Controlli analitici per il monitoraggio delle materie prime e dei prodotti finiti in relazione alle tematiche dei patogeni emergenti e dei nuovi contaminanti.
- Gestione degli adempimenti burocratici ed istanze di riconoscimento (DIA;AUA)
- Corretta gestione dei rifiuti e dell'impatto ambientale nell'industria alimentare

La sola partecipazione ai suddetti corsi comporterebbe un costo maggiore di quelli da noi proposti. Un'occasione irripetibile per arricchire di contenuti il tuo **CV!**

DOCENTI

Un team altamente qualificato e professionalmente eterogeneo



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

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

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

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

A seguire il profilo, riassunto in una piccola descrizione, dei docenti che hanno scelto di collaborare con noi. Figure diverse ma con un comune denominatore: entusiasmo, carisma e competenze!



DOCENTI



Avv. Francesco
AVERSANO

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



Dott.ssa Francesca
AVVANTAGGIATO

Laureata in Economia e Commercio. Master in Corporate Finance & Management Control.
Abilitata alla professione di Dottore Commercialista e iscritta al Registro dei Revisori Legali.
Ha maturato esperienza in multinazionali nell'area amministrazione e controllo.
Collabora con studi professionali come docente e consulente aziendale.



Dott.ssa Elisabetta
BONERBA

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



Dott.ssa Danila
CARLUCCI

Coordinatore dei Servizi Veterinari della ASL Benevento.
Auditor del Nucleo Regionale Controlli Ufficiali della Regione Campania.
Già Professore a contratto del Corso di Laurea in Biotecnologie dell'Università degli studi del Sannio.
Tutor degli studenti di Medicina Veterinaria della Federico II.
E' membro dell'Accademia Italiana della Cucina.

DOCENTI



Dr. Fabio
CASARELLA

Architetto, consulente del Comitato Paritetico Territoriale della provincia di Avellino. Si occupa di Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro, vanta numerose attività professionali da Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nonché Coordinatore della Sicurezza. E' esperto nella materia dell'antincendio. Auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza sul Lavoro secondo le Norme OHSAS 18001:2007, è formatore in materia di sicurezza dal 1997.



Dr. Eddi
CECI

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



Dr. Ilario
CUOZZO

Biologo, perfezionato in Igiene, Chimica e Tecnologie degli Alimenti
Libero professionista nell'ambito della Sicurezza Alimentare e nell'implementazione dei Sistemi di Gestione secondo gli schemi di Certificazione volontari anche in ambito GFSI.
Ha conseguito la qualifica da Auditor/Lead Auditor UNI EN ISO 9001 e BRC.
Esperto in materia di etichettatura degli alimenti e di metrologia, svolge corsi di formazione a tecnici del settore.



Dr. Fabrizio
DE STEFANI

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

DOCENTI



**Dr. Alessandro
DEL CONTE**

Enologo, ricopre la mansione di responsabile tecnico dello schema di certificazione biologica presso l'OdC "Valoritalia".

È ispettore per la produzione vegetale, zootecnica e per le attività di trasformazione. Svolge corsi di formazione a tecnici del settore in materia di certificazioni, documentazione tecnica e normativa relative alle produzioni biologiche.



**Dott.ssa Loredana
GUARINIELLO**

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

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

Membro dello staff tecnico.



**Dott.ssa Marianna
MOSCARITOLO**

Chimico, esperto in tecniche analitiche a supporto della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a GC, HPLC, GCMS, AAS.

Ha ricoperto il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità in laboratori di analisi accreditati. Ad oggi svolge anche attività di consulenza inerente alla gestione e al controllo degli impianti di depurazione aziendali, in particolare nel comparto alimentare.

Membro dello staff tecnico.



**Dott.ssa Veronica
NERINO**

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

Membro dello staff tecnico.

DOCENTI



**Dr. Rocco
NIGRO**

Medico Veterinario specializzato in Igiene ed Ispezione degli alimenti di origine animale. Ha esperienza ultradecennale come libero professionista nell'ambito della Sicurezza Alimentare e nell'implementazione dei Sistemi di Gestione secondo gli schemi di Certificazione volontari anche in ambito GFSI. Ha collaborato attivamente con Enti Pubblici in attività di controllo e riveste per conto di privati ruoli di Lead Auditor in Audit di I° e II° parte. Svolge attività di docenza presso corsi di formazione e master.



**Dr. Marco
PADOVANO**

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



**Dott.ssa Mariangela
PASQUALE**

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



**Dr. Francesco
PLATANIA**

Agronomo, nel 1994 inizia l'esperienza nel settore della qualità, prima con consulenza e progettazione di sistemi, poi con attività di audit di parte seconda e terza per conto di Enti di Certificazione e Gruppi della GDO Italiana ed Estera. Contestualmente ha maturato un'importante esperienza presso strutture sanitarie nel campo della sicurezza alimentare, partecipando ad audit FVO della CE. Oggi è Lead Auditor per diversi protocolli.

DOCENTI



**Dr. Maurizio
RIBEZZO**

Medico Veterinario, specialista in Igiene degli alimenti di origine animale e perfezionato in Legislazione alimentare.

Esperto di sistemi di gestione della qualità, tematiche relative alla shelf life, gestione aziendale delle allerte sanitarie, è autore di pubblicazioni in materia di igiene e sicurezza alimentare e tiene corsi di formazione e lezioni universitarie.

Responsabile scientifico di Innovatio srl, ricopre il ruolo di temporary manager in ambito assicurazione qualità in aziende italiane di rilievo nel settore agroalimentare.



**Dr. Nicola
RONDONI**

È Project Manager e Lead Auditor in DNV GL per i principali standard di "Food&Beverage".

Ha all'attivo più di seicento attività di audit per certificazioni di sistema (ISO9001, ISO22000, ISO22005, FSSC22000, HACCP, GMP, etc.) e di prodotto/processo (BRC Food, IFS Food, Broker, Logistic, etc.). E' un formatore accreditato per gli standard GFSI, ha un'esperienza significativa in attività di ispezioni e di logistica aziendale in ambiente agroalimentare.



**Dott.ssa Caterina
SANTORI**

Tecnico agro-biologico, svolge attività di consulenza presso strutture agroalimentari con il ruolo di esperto e ottimizzatore dei processi nell'ambito dell'agricoltura biologica.

E' Tutor presso strutture agricole che stanno intraprendendo la conversione all'agricoltura biologica e formatore presso ODC, strutture private e consortili.

E' Membro del Comitato esecutivo di controllo e formatore del settore bio in Valoritalia.



**Dr. Giovanni
SPAGNUOLO**

Ingegnere chimico, ricopre la mansione di Responsabile Assicurazione Qualità in laboratorio di analisi accreditato. Ha esperienza nella progettazione ed implementazione di sistemi di gestione a fronte della norma ISO 17025:2005.

Attualmente è peraltro consulente di aziende pubbliche e private in materia di gestione e sostenibilità ambientale in particolare nel comparto agroalimentare.

Membro dello staff tecnico.

DOCENTI



Dott.ssa Giuseppina Marilia
TANTILLO

Professore Ordinario nel settore SSD/ VET 04 presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell' Università degli Studi di Bari "A.Moro", dal 2014 è Direttore Scuola Specializzazione "Ispezione degli alimenti di origine animale".

Svolge attività di Assistance as a reviewer per importanti riviste scientifiche e ricopre incarichi di consulente tecnico di parte per aziende del settore agroalimentare e per la GDO.



Dott.ssa Valentina
TERIO

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



Dott.ssa Gaia
ZERO

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

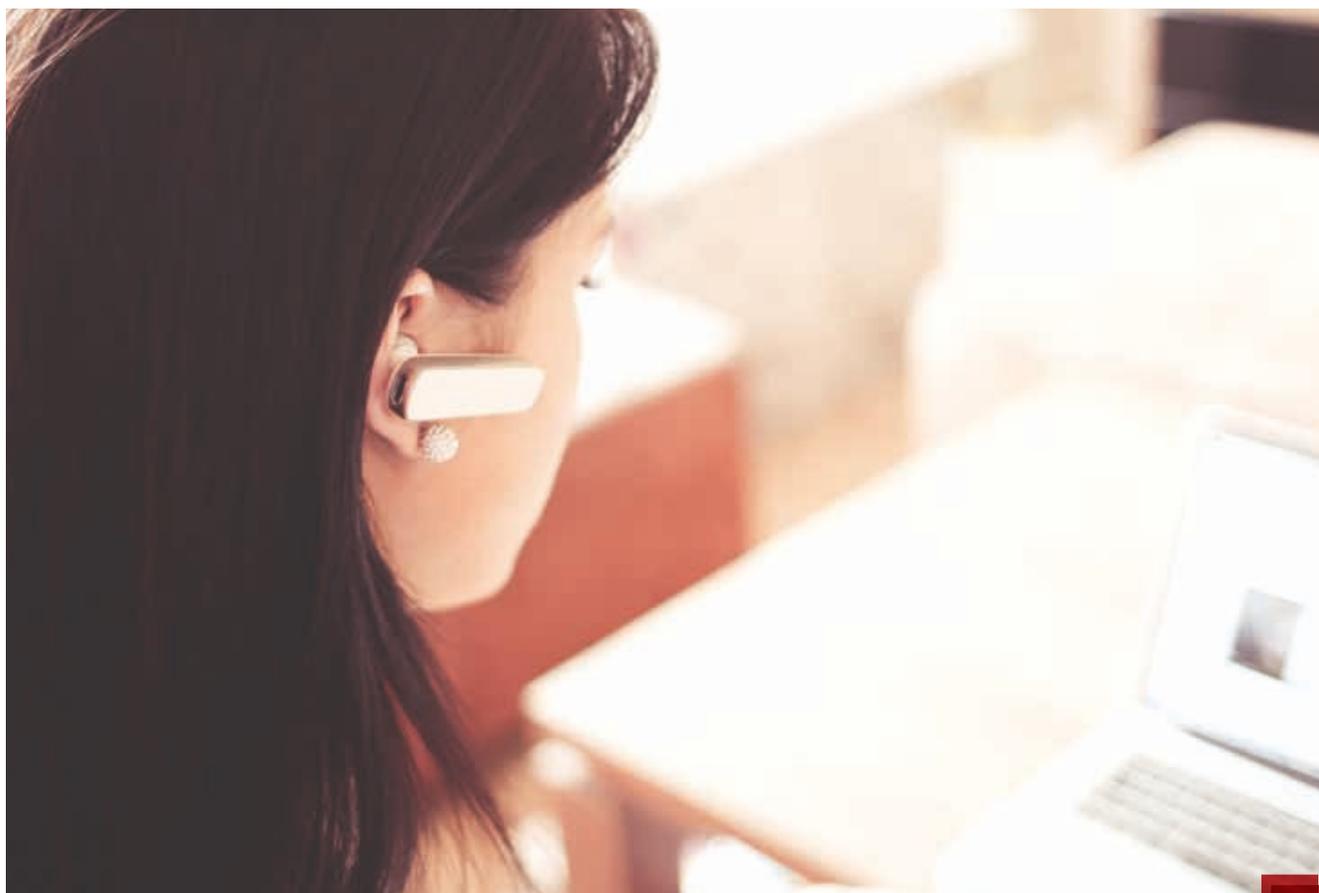
Specialista in comunicazione generativa, ecologica e life skills, si occupa di dinamiche di gruppo, eco team building e empowerment di persone e organizzazioni.



SERVIZI AGGIUNTIVI

Segreteria, Tutor e Servizio Transfer

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



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

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

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

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

ATTIVITA' EXTRA

Un'ampia scelta di esperienze extracurricolari

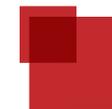
Oltre alle attività curriculari, sono previste giornate e serate di intrattenimento all'insegna del gusto, in seno alle quali si inseriscono **percorsi guidati ed esperienze sensoriali**. Tra questi:

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



PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master



1° MODULO (8 ore | 13 Novembre 2017)

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

2° MODULO (16 ore | 14 - 15 Novembre 2017)

Team building e tecniche di comunicazione

3° MODULO (16 ore | 16 - 17 Novembre 2017)

Corso di qualifica Auditor Interno di Sistema HACCP

4° MODULO (8 ore | 18 Novembre 2017)

Nuove frontiere della tecnologia alimenti: processi innovativi ed aggiornamenti tecnici

5° MODULO (16 ore | 23 - 24 Novembre 2017)

Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari"

6° MODULO (8 ore | 25 Novembre 2017)

Focus sui M.O.C.A. e sui requisiti normativi applicabili

7° MODULO (40 ore | 27 - 28 - 29 - 30 Novembre - 1 Dicembre 2017)

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

8° MODULO (16 ore | 11 - 12 Dicembre 2017)

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

9° MODULO (8 ore | 13 Dicembre 2017)

Focus su legislazione alimentare in relazione al nuovo regolamento UE 2017/625

10° MODULO (8 ore | 14 Dicembre 2017)

Focus sulle modalità di corretta 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

11° MODULO (8 ore | 15 Dicembre 2017)

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

12° MODULO (24 ore | 11 - 12 - 13 Gennaio 2018)

Corso di Qualifica PCQI - Preventive Controls Qualified Individual - DNV

13° MODULO (24 ore | 22 - 23 - 24 Gennaio 2018)

Corso di Qualifica Internal Auditor BRC ed IFS

14° MODULO (16 ore | 25 - 26 Gennaio 2018)

Laboratorio multimediale e simulazione: esecuzione di audit in industrie alimentari

15° MODULO (32 ore | 5 - 6 - 7 - 8 Febbraio 2018)

Corso di Qualifica Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica

16° MODULO (8 ore | 9 Febbraio 2018)

Focus su Gestione delle emergenze e crisis management

17° MODULO (8 ore | 19 Febbraio 2018)

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

18° MODULO (8 ore | 20 Febbraio 2018)

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

19° MODULO (8 ore | 21 Febbraio 2018)

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

20° MODULO (8 ore | 22 Febbraio 2018)

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

21° MODULO (8 ore | 23 Febbraio 2018)

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

22° MODULO (16 ore | 7 - 8 Marzo 2018)

Focus in merito alle tematiche di sicurezza sui luoghi di lavoro nell'industria alimentare - adempimenti e peculiarità

23° MODULO (8 ore | 9 Marzo 2018)

Il controllo di gestione nella qualità

24° MODULO (8 ore | 10 Marzo 2018)

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

25° MODULO (8 ore | 29 Marzo 2018)

Esame finale - test scritti e colloquio orale valutazione finale



AZIENDE PARTNER

Le partnership, il punto di forza della nostra formazione



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

Tra queste:



REQUISITI ed ISCRIZIONE

Tutto quello che devi sapere per frequentare il nostro Master



Requisiti di accesso

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

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

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

Modalità di iscrizione

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

Quote di iscrizione e modalità di pagamento

La quota di iscrizione è pari ad Euro **5.500,00 IVA inclusa**, e comprende, oltre alla partecipazione al master ed all'accesso garantito ad uno **stage di minimo 3 o 6 mesi (almeno il 50% degli stage sarà retribuito)**, anche la partecipazione alle attività sociali ed ai corsi di degustazione, il kit didattico ed il servizio di tutoraggio personalizzato.

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

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

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

Refund policy

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

DOVE e QUANDO

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

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

I corsi inizieranno il **13 novembre** e termineranno il **10 marzo**, esami esclusi, alternandosi in formula **full week** e **long week-end**, in modo da soddisfare al meglio le esigenze di tutti partecipanti, rendendo il master facilmente fruibile anche ad eventuali corsisti lavoratori.

Lo **stage in azienda** (**garantito per tutti e retribuito per almeno il 50% dei partecipanti**), partirà da **Aprile 2018** e avrà durata variabile di **3/6 mesi**.



CONTATTI

Numero Verde Innovatio
848 800 297

Candidature Master
candidature.master@innovatio.it

Sito web
www.innovatio.it

Mail
info@innovatio.it





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

Master INNOVATIO,
la formazione che non c'era.