

A large, bold, black letter 'M' is centered on the left side of the page. It is overlaid on a grid of red and white diamond shapes that form a larger 'M' shape in the background. The background also features a faint silhouette of a person in a white lab coat.

MASTER

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

III EDIZIONE
2019-2020





SCENARIO DI RIFERIMENTO

Con oltre 140 miliardi di fatturato e ben 385 mila addetti, il settore alimentare rappresenta per l'Italia il secondo indotto in termini di PIL e la prima filiera in ordine di importanza, un giro di affari, che con 35 miliardi di euro, riveste una grande importanza anche fuori dai confini.

Un settore in continua crescita ed evoluzione, 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 del progresso continuo, dunque, le industrie agroalimentari necessitano, oltre che di tecnologie sempre più avanzate, anche di competenti risorse umane, specie nel settore dell'Assicurazione e del Controllo Qualità, della Ricerca e Sviluppo.



MISSION

Il master MTMAQ si propone di formare figure professionali, in area assicurazione e controllo qualità, con competenze adeguate per governare le molteplici e mutevoli criticità che quotidianamente devono essere gestite in industrie agroalimentari.

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

Il Master MTMAQ è pertanto rivolto ai seguenti **profili**:

- Laureati e neolaureati in discipline scientifiche che intendano acquisire competenze fruibili per l'inserimento in area Assicurazione e Controllo Qualità agroalimentare
- Tecnici già operanti in area Assicurazione e Controllo Qualità agroalimentare che vogliono ampliare e consolidare l'expertise nel management aziendale
- Consulenti in regulatory affairs, sistemi di gestione e certificazioni volontarie orientati ad approfondire le tematiche trattate



LE PRINCIPALI
NOVITA'
III EDIZIONE

6σ

PERCORSO DI CERTIFICAZIONE
LEAN SIX SIGMA GREEN BELT



CORSO AVANZATO DI INGLESE
TECNICO IN MALTA



CORSO AVANZATO SUI PRINCIPI
E LE APPLICAZIONI DELL'ANALISI
SENSORIALE



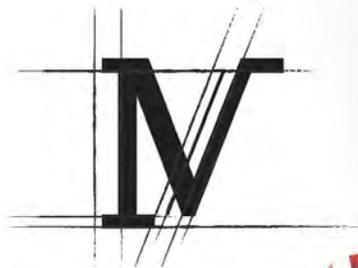
CORSO INDUSTRIE 4.0
BLOCKCHAIN E REALIZZAZIONE
DI APP PER GESTIONE
ASSICURAZIONE QUALITA'



PROGRAMMA DEL MASTER
RINNOVATO ED ARRICCHITO CON
ESPERIENZE INTERNAZIONALI



**NUOVA SEDE E ALLOGGI
GRATUITI** PER LO SVOLGIMENTO
DELLE LEZIONI FRONTALI



CERTIFICAZIONE LEAN SIX SIGMA GREEN BELT

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.

Attraverso la metodologia DMALC, i corsisti del master MTMAQ avranno modo di acquisire le conoscenze e verificare sul campo i vantaggi e le potenzialità del metodo.

Il corso, erogato dall'**Accademia Italiana del Sei Sigma (AISS)**, si articolerà in sei giornate di formazione specifiche, un training per l'elaborazione dei progetti di miglioramento aziendale, una giornata dedicata alla presentazione dei progetti realizzati ed un esame conclusivo con rilascio di certificazione **Six Sigma Green Belt**.





CORSO AVANZATO DI INGLESE TECNICO IN MALTA

La conoscenza approfondita della lingua inglese ed una buona padronanza della terminologia tecnica rappresentano condizioni necessarie ed imprescindibili per ricoprire ruoli operativi in area Assicurazione e Controllo Qualità.

I corsisti del master MTMAQ parteciperanno ad un corso avanzato di inglese tecnico in ambito agroalimentare, della durata di una settimana presso **Inlingua School of Languages di Malta** che dal 1980 rappresenta una delle più prestigiose scuole dell'isola.

Quota di iscrizione al corso nonché i **costi di trasferta e di soggiorno** sono **inclusi nel costo di iscrizione al master**.





CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



CORSO AVANZATO SUI PRINCIPI E LE APPLICAZIONI DELL'ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale rappresenta un approccio di valutazione sempre più richiesto ed adottato in ambito agroalimentare con finalità diverse (stima della shelflife, studi di marketing, valutazioni comparative, ecc.)

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 aziendali nazionali ed internazionali del food, nonché lo svolgimento di esercitazioni pratiche, consentiranno un efficace approccio teorico-pratico all'analisi sensoriale.





CORSO INDUSTRIE 4.0, BLOCKCHAIN E REALIZZAZIONE DI APP

L'informatizzazione dei processi, il ricorso all'*internet of things*, l'interconnessione tra macchine e l'analisi dei dati di produzione, rappresentano nel prossimo futuro la *conditio sine qua non* che il settore agroalimentare nazionale dovrà affrontare ed implementare nel proprio quotidiano per riconquistare competitività, marginalità e credibilità.

L'obiettivo del corso è quello di fornire un approccio teorico-pratico a professionisti e tecnici per la **gestione di progetti aziendali basati sulla tecnologia Blockchain** e per la **realizzazione ed utilizzo di App** che consentano una efficace, semplice e celere "dematerializzazione" delle registrazioni connesse alle attività di Assicurazione e Controllo Qualità nelle industrie alimentari.





FOOD DEFENSE AND FRAUD: DALLA METODOLOGIA ALL'OPERATIVITA'

La valutazione della vulnerabilità (*risk assessment for fraud*) e la tutela degli alimenti da atti di manomissione (*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; GLOBAL G.A.P) e dal mercato internazionale.

Il corso erogato da **DNV-GL**, tra i principali Enti di Certificazione a livello mondiale, 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.



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** o erogando **corsi qualificati**.





RISULTATI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI

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

Sin dalla prima edizione, il master MTMAQ, ha fatto registrare pieno gradimento da parte dei discenti ed un *placement* prossimo al 100%.

Innovatio Srl è riuscita a garantire per tutti i corsisti precedenti la possibilità di svolgere stage retribuito presso primarie realtà del settore agroalimentare o dei servizi per l'agroalimentare.

Di seguito solo alcuni esempi di stage aziendali retribuiti attivati grazie ai nostri partner per i corsisti della II° Edizione 2018-2019:

- Paola in uno dei principali player nazionali del **settore ittico**.
- Erica in un' **azienda dolciaria** di rilievo nazionale.
- Laura in un' **industria molitoria** del sud Italia.
- Miriam e Rodolfo in azienda che **produce e commercializza frutta secca**.
- Irene in una delle più importanti **aziende dolciarie** nazionali.
- Olimpia e Antonio in una **società di consulenza** per il settore agroalimentare.

Per molti dei corsisti, al termine delle attività di stage, ci saranno **concrete possibilità di stabile inserimento lavorativo!**





PUNTI DI FORZA

Un percorso in fasi, strutturato e curato nei minimi particolari!

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

E' il *leit motiv* del nostro master che da sempre garantisce un **placement immediato!**

TRAINING ON THE JOB

Con il contributo di aziende partner i partecipanti avranno la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa in **primarie realtà del settore agroalimentare**, che **per almeno il 50% degli iscritti**, si tradurrà in un'immediata retribuzione!

TEAM BUILDING

Non solo *training* in aula ma sessioni ed esercitazioni pratiche, laboratori didattici, workshop, visite *on site* in aziende di rilievo. Un'occasione per "**fare rete**", sviluppando le basi per future collaborazioni!

Un'opportunità per sviluppare le skills più richieste: **Leadership e problem solving!**

MTMAQ INCLUDE

6
QUALIFICHE
PROFESSIONALI
RICONOSCIUTE

20
FOCUS
TEMATICI E
MASTER CLASS

550
ORE
IN AULA

250
ORE
PROJECT
WORK

8
GIORNATE
ALL'ESTERO

3/6
MESI DI
STAGE
RETRIBUITO

20
ORE
TEAM
BUILDING



AL PASSO COI TEMPI...

Un'App dedicata

Crediamo che frequentare il #MTMAQ sia non solo un'occasione per acquisire nuove competenze e per opzionare concrete prospettive nel mondo del lavoro ma anche un'opportunità unica per costruire legami indissolubili con colleghi, docenti ed aziende.

Per questo abbiamo sviluppato #MATMAQ APP, applicazione dedicata e ad uso esclusivo dei corsisti.

#MATMAQ APP, sin dal momento della formalizzazione dell'iscrizione, consentirà ai corsisti di:

- Relazionarsi con i colleghi, con i docenti e con le aziende partner mediante chat e forum dedicati
- Effettuare il download e la condivisione di documenti, dispense, materiale didattico mediante accessi contemporanei ed illimitati
- Essere costantemente aggiornato su date, orari, variazioni o attività extra curricolari, comunque abitualmente proposte gratuitamente agli iscritti
- Creare il proprio profilo, con CV, presentazione e materiale multimediale
- Un tool unico e personalizzato per fare rete, essere costantemente informati e presentarsi al mondo del lavoro con contenuti innovativi e tecnologicamente avanzati





SKILLS & COMPETENZE

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

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

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



M

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

Qualifiche professionali riconosciute/qualificate da terzi soggetti

- Qualifica **"Auditor interno sistema HACCP UNI 10854:1999"** 
- Qualifica **"Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015"** 
- Certificazione **"Lean Six Sigma Green Belt"** - Qualificato da **Accademia Italiana del Sei Sigma**
- Qualifica **"Internal Auditor standard BRC ed IFS"** 
- Qualifica **"Internal Auditor GlobalGAP"** 
- Qualifica **"Tecnico Controllore Agricoltura Biologica"** 
- Qualifica **"Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed Ambientali"** 

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** degli **audit di parte seconda** per la GDO
- **Training in laboratorio** per **analisi** di matrici alimentari 



DOCENTI

Un team altamente qualificato e professionalmente eterogeneo

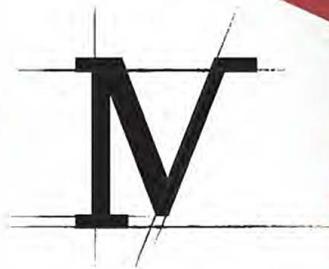
Lezioni, esercitazioni ed attività sociali saranno svolte da oltre **20 docenti qualificati**.

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

Abbiamo volutamente evitato un approccio "accademico", concordando con tutti i docenti **un taglio didattico decisamente pratico** e professionale e richiedendo loro il frequente ricorso a **case-study, esercitazioni, attività in campo e simulazioni**.

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





DOCENTI



Dr. Francesco **AVERSANO**

Avv.to Patrocinante in Cassazione.
Dottore di Ricerca Universitario.
Esperto in food law e consulente per le imprese alimentari.

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 UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare.



Dr. 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.



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.



Dott.ssa Michelina **COLUCCI**

Agronomo libero professionista specializzato nel settore ortofrutta, ha esperienza consolidata come consulente aziendale ed auditor in ambito di sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare in conformità agli standard GFSI.





DOCENTI



Dr. Fabrizio **DE STEFANI**

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

Dr. Alessandro **DEL CONTE**

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



Dr. Dario **DONGO**

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

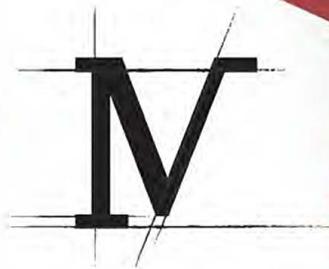
Dott.ssa Loredana **GUARINIELLO**

Medico Veterinario Igienista, specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, ha maturato una significativa esperienza a supporto di industrie agroalimentari, operando principalmente nell'ambito dell'implementazione degli standard di certificazione GFSI e dell'esecuzione di Audit di parte seconda. Appassionata di legislazione alimentare, è attiva nella progettazione di eventi di formazione inerenti il settore in questione. Membro dello staff tecnico.



Dr. Guglielmo **LEPRE**

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



DOCENTI



Dott.ssa Aleksandra **MATIC**

Da oltre 25 anni nel settore crocieristico, e da 13 anni Responsabile Quality e Compliance nonché membro dell'Organismo di Vigilanza di MSC F&B Division S.p.A., divisione Food & Beverage di MSC Crociere. Ha progettato ed implementato il sistema di gestione ISO 22000 Food safety Management system, di MSC Crociere che gestisce dal campo alla tavola dal 2008.

Dott.ssa Chiara **MAJOLINO**

Medico Veterinario, specialista in Allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati. Ha maturato una significativa esperienza in qualità di Lead Auditor, particolarmente per attività inerenti schemi di certificazione del settore ittico, svolgendo la propria attività sia in Italia che all'estero.



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.



Dr. Massimo **PALUMBO**

Penalista ed esperto di diritto alimentare. Si occupa di consulenza per gli OSA, per gli HoReCa e per i consorzi di tutela delle DOP-IGP. È consulente legale e formatore in ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), con particolare riferimento ai temi relativi alla produzione, all'etichettatura e ai controlli sulla produzione biologica.



Dott.ssa Mariangela **PASQUALE**

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





DOCENTI

Dr. Maurizio **RIBETTO**

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.



Dott.ssa Rosaria **SIESTO**

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



Dott.ssa Giuseppina Marilia **TANTILLO**

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



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 UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare.



Dott.ssa Maura **TESTA**

Laureata in Economia e Commercio, ha conseguito master in "Sistemi di Gestione Integrati Qualità, Ambiente e Sicurezza". Consulente aziendale. Progettista di Sistemi Gestione Integrati Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare Food Safety Auditor. Membro dello staff tecnico.





DOCENTI

Dr. Francisco J. **TORRES BOTIA**

Agronomo, da più di 15 anni ricopre il ruolo di socio direttore della "CONSULTORIA PROYING" nel settore dell'ingegneria, consulenza e auditing di sistemi di gestione di qualità, sicurezza alimentare, tutela ambientale e sicurezza sul lavoro.

Esperto di sistemi di gestione, attualmente lavora come auditor freelance per la società internazionale BUREAU VERITAS per la quale svolge attività di ispezione, verifica di conformità e certificazione, nonché attività di sviluppo professionale, realizzando vari progetti in campo agroalimentare, ambientale ed energetico.



Dr. Salvatore **VELOTTO**

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



Dott.ssa Gaia **ZERO**

Esperta dei processi formativi, svolge da anni la libera professione, collaborando con aziende, Università e Enti Pubblici. Specialista in comunicazione generativa, ecologica e life skills, si occupa di dinamiche di gruppo, eco team building e empowerment di persone e organizzazioni.



Ulteriori docenti saranno presentati a conclusione dell'iter di autorizzazione da parte delle relative società di appartenenza.





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.

Alloggio gratuito per corsisti fuori sede (non include residenti in Campania)

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.

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





ATTIVITA' EXTRA

UN'AMPIA SCELTA DI ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

Oltre alle attività curriculari, sono previste giornate e serate 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**
- Percorso guidato alla **degustazione di vini nazionali**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI





PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master

1

(8 ore | 2 Dicembre 2019)

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

2

(16 ore | 3 - 4 Dicembre 2019)

Team building e tecniche di comunicazione

3

(24 ore | 9 - 10 - 11 Dicembre 2019)

Corso di qualifica Auditor Interno di Sistema HACCP UNI 10854:1999

4

(40 ore | 13 - 14 - 15 - 16 - 17 Gennaio 2020)

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

5

(24 ore | 22 - 23 - 24 Gennaio 2020)

Corso "Lean Six Sigma - Green Belt" (Parte Prima)

6

(16 ore | 30 - 31 Gennaio 2020)

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

7

(24 ore | 10 - 11 - 12 Febbraio 2020)

Corso di Qualifica Tecnico Controllore in Agricoltura Biologica

8

(24 ore | 17 - 18 - 19 Febbraio 2020)

Corso "Lean Six Sigma - Green Belt" (Parte Seconda)

9

(8 ore | 20 o 21 o 22 Febbraio 2020)

Focus legislazione alimentare

10

(24 ore | 26 - 27 - 28 Febbraio 2020)

Corso di Qualifica Internal Auditor BRC ed IFS

11

(24 ore | 4 - 5 - 6 Marzo 2020)

Corso di Qualifica Internal Auditor GlobalGAP

12

(8 ore | 10 Marzo 2020)

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



PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master

13

(8 ore | 11 Marzo 2020)

Corso Impianti e Tecnologie

14

(8 ore | 12 Marzo 2020)

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

15

(8 ore | 13 Marzo 2020)

Laboratorio multimediale e simulazione: esecuzione di audit in industrie alimentari

16

(8 ore | 18 Marzo 2020)

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

17

(8 ore | 19 Marzo 2020)

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

18

(8 ore | 20 Marzo 2020)

Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività

19

(8 ore | 23 Marzo 2020)

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

20

(16 ore | 01 - 02 Aprile 2020)

Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari ed ambientali"

21

(16 ore | 06 - 07 Aprile 2020)

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

22

(8 ore | 08 Aprile 2020)

Focus legislazione ambientale

23

(8 ore | 15 Aprile 2020)

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

24

(8 ore | 16 Aprile 2020)

Tecnologie alimentari: processi innovativi ed aggiornamenti tecnici



PROGRAMMA

Moduli, argomenti, durata e date del nostro Master

25

(8 ore | 17 Aprile 2020)

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

26

(8 ore | dal 19 al 26 Aprile 2020)

Corso avanzato di inglese tecnico svolto a Malta

27

(8 ore | 29 Aprile 2020)

Innovazioni e nuove tendenze nella tutela della sicurezza alimentare

28

(8 ore | 04 Maggio 2020)

Focus su Gestione delle emergenze e crisis management

29

(8 ore | 05 - 06 Maggio 2020)

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

30

(8 ore | 11 Maggio 2020)

Giornata finale di presentazione dei progetti realizzati per il corso Lean Six Sigma - Esame Finale

31

(8 ore | 29 Maggio 2020)

Conclusione delle lezioni frontali del Master e focus di preparazione alle prove di valutazione finale

32

(240 ore | dal 01 al 30 Giugno 2020)

Project Work ed attività di Team Building e Brainstorming



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 dalla segreteria organizzativa.

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

Esclusivamente per le iscrizioni pervenute entro il 30/9/2019 sarà fornito un kit didattico personalizzato composto da tablet e ventiquattrore.

Modalità di iscrizione

Per proporre la tua candidatura, puoi inviarci una mail con una lettera di presentazione ed un CV, all'indirizzo **candidature.master@innovatio.it**

Se il tuo profilo sarà valutato positivamente, sarai contattato dal nostro staff per l'espletamento delle procedure di effettiva iscrizione.

Quote di iscrizione e modalità di pagamento

La quota di iscrizione è pari ad Euro **5.600,00 (OLTRE IVA 22%)**, e comprende, oltre alla partecipazione al master ed all'accesso garantito ad uno **stage di minimo 3 o 6 mesi (almeno il 50% degli stage sarà retribuito)**, anche la partecipazione alle attività extra precedentemente descritte 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.

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.

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.

Primenti, la quota d'iscrizione sarà restituita anche per mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Stage

Al termine delle attività di aula, almeno il 50% dei partecipanti scelti su base meritocratica, avrà la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa attraverso uno stage **retribuito**.

Innovatio Srl, non esclude la possibilità di riuscire a garantire al 100% degli iscritti uno stage retribuito. Obiettivo finora sempre raggiunto!



DOVE E QUANDO

LE FASI DEL NOSTRO MASTER, LA FORMULA, LO STAGE GARANTITO

Il Master si svolgerà ad Avellino. Sono tuttavia previste attività in altre località nonché all'estero. Innovatio Srl si farà carico di pianificare ed organizzare trasferimenti e permanenza nei suddetti siti secondo le esigenze dei corsisti...

I **corsi** inizieranno il **2 Dicembre** e termineranno entro il **30 Giugno**, esami esclusi, alternandosi in formula **full week** e **long week-end**, in modo da soddisfare al meglio le esigenze di tutti i partecipanti, rendendo il master facilmente fruibile anche ad eventuali corsisti lavoratori.

Lo **stage in azienda** (**garantito per tutti e retribuito per almeno il 50% dei partecipanti**), partirà da **Luglio 2020** e avrà durata variabile di 3/6 mesi.

Innovatio si impegna, come già accaduto nelle precedenti edizioni, ad incrementare la percentuale di stage retribuiti oltre al 50% con la collaborazione dei partner aziendali.





CONTATTI

Direzione Scientifica
Maurizio Ribezzo

Segreteria Organizzativa
Angelo Romano
Massimiliano Corrado
Mariangela Pasquale

Supporto Informatico
Giuseppe Onorato

Infoline
324 8483624
320 4072997

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

Sito web
www.innovatio.it



IV

Master INNOVATIO,
la formazione che non c'era.

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

VISIONE, CONTENUTI, PERSEVERANZA

con il patrocinio di

