



MASTER FSM

FOOD SAFETY MANAGER & AUDITOR



Diploma di Master iscritto al registro dei corsi qualificati AICQ-SICEV



6 Attestati di Progettista, Manager e Auditor FOOD qualificati AICQ SICEV



**Agenzia Formativa Accreditata dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari
ai fini della formazione continua**

EDIZIONE 2024

Master online Formula Weekend - Live Streaming

MASTER FSM

**FOOD SAFETY
MANAGER & AUDITOR**



CONTENUTI

OBIETTIVI E CARATTERISTICHE DEL MASTER FSM	4
DESTINATARI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI	6
PROGRAMMA DIDATTICO	7
AZIENDE PARTNER	15
I DOCENTI FSM	16
TITOLI RILASCIATI E CERTIFICAZIONI	18
TECNOLOGIA BLOCKCHAIN	20
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO	22
CALENDARIO	23
PLACEMENT E ASSESSMENT POST-MASTER	24
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	25
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	25
MODALITÀ DI ISCRIZIONE AZIENDE	25

OBIETTIVI E CARATTERISTICHE DEL **MASTER FSM**

Il Master FSM Food Safety Manager & Auditor è organizzato da CSQA Scuola di Management Agroalimentare in partnership con ISTUM e si caratterizza per una didattica pratica e dinamica:

Le sessioni teoriche si alternano a casi di studio. Il materiale didattico è integrato da approfondimenti e testi specialistici.

L'obiettivo del Master FSM è la formazione di Food Safety Manager & Auditor nel settore agroalimentare.

Focus operativo del Master FSM è l'efficace trasmissione, sul piano teorico, metodologico e tecnico-operativo, delle competenze in tema di sicurezza alimentare nell'industria degli alimenti e delle bevande. Le conoscenze e le abilità che il Master FSM si prefigge di trasmettere possono essere riassunte nel ciclo di Deming (PDCA) calato sulla realtà operativa:



Plan

Progettare e pianificare con approccio critico e consapevole i criteri operativi da adottare, a fronte dei diversi, possibili requisiti da soddisfare (cogenti, contrattuali, di certificazione) e delle opportunità da cogliere (best practice, best available technologies...);



Do

Gestire e monitorare in ottica sistemica i criteri adottati, al fine di raggiungere dimostrabilmente i risultati attesi e garantire la resilienza organizzativa;



Check

Tenere sotto adeguato controllo sistemi e prassi operative, attraverso cicli di audit che forniscano risultanze di conformità e di efficacia secondo l'approccio per processi;



Act

Mettere a frutto quanto emerso dagli audit e, più in generale, dagli inevitabili cambiamenti di contesto all'interno e all'esterno dell'organizzazione, per garantire la continuità operativa dei sistemi per la sicurezza alimentare e stimolarne il continuo miglioramento.

CARATTERISTICHE

Argomenti

Moduli Didattici	Ore di formazione per modulo
✓ Progettista di Food Safety System	24
✓ Manager di Sistema ISO 22000 + FSSC	24
✓ Manager e Auditor di 1ª e 2ª Parte Standard IFS (International Food Standard)	12
✓ Manager e Auditor di 1ª e 2ª Parte GSFS (Global Standard Food Safety)	12
✓ Manager e Auditor di Supply Chain System / ISO 22005	8
✓ Lead Auditor di Food Safety System	16
✓ Esame Finale	4

DESTINATARI

E SBOCCHI OCCUPAZIONALI



TIPOLOGIA DI DESTINATARI DEL MASTER FSM

- ✓ Personale delle aziende agroalimentari che si occupa di gestione e sicurezza degli alimenti;
- ✓ Liberi professionisti;
- ✓ Auditor che operano per conto di Committenti (es GDO);
- ✓ Personale operante presso enti di certificazione;
- ✓ Giovani laureati in discipline attinenti interessati ad ampliare le proprie conoscenze nell'ambito agroalimentare.



SVILUPPO PROFESSIONALE FUTURO

- ✓ Attività di consulenza presso studi professionali orientati alla progettazione e alla verifica di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare;
- ✓ Responsabile Gestione Qualità / Controllo Qualità (o inserimento nello Staff Qualità) presso aziende agroalimentari che si occupano di produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- ✓ Auditor, Responsabile di schema, Funzione Commerciale presso Organismi di Certificazione;
- ✓ Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande Distribuzione Organizzata.

Il Master FSM Food Safety Manager & Auditor è rivolto sia ad un target specialistico sia a giovani laureati.

Modulo	Argomento svolto:
<p>Progettista di Food Safety System</p> <p>(24 ore)</p>	<p>IL SISTEMA HACCP (moduli 1.1, 1.2, 1.3): PIANIFICAZIONE E GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ La legislazione in tema sicurezza alimentare: le principali tappe dal Libro Bianco della UE ai nostri giorni✓ Il Codex Alimentarius: principi, finalità e metodologia HACCP✓ Codex Alimentarius: le GHP✓ Codex Alimentarius: 12 fasi - 7 principi: Formazione di un team HACCP<ul style="list-style-type: none">• Descrizione del prodotto e della sua destinazione• Descrizione del processo con la messa a punto del diagramma di flusso e conferma in sito• Descrizione del prodotto e della sua destinazione d'uso• Conduzione dell'analisi dei pericoli• Determinazione delle misure di controllo e individuazione dei punti di controllo critici• Determinazione di limiti critici, sistema di monitoraggio, azioni correttive per ogni CCP• Definizione delle procedure di verifica✓ Definizione di un sistema di gestione della documentazione e delle registrazioni <p>IL SISTEMA HACCP (modulo 1.4): Audit, ispezioni interne e il processo di riesame verso il miglioramento</p>

Modulo	Argomento svolto:
<p>(segue)</p> <p>Progettista di Food Safety System</p> <p>(24 ore)</p>	<p>APPROFONDIMENTO SUI PROGRAMMI DI PREREQUISITI (moduli 1.5, 1.6):</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Definizioni✓ I PRP nell'ottica del Legislatore✓ I PRP nel Codex alimentarius✓ Trattazione dettagliata dei PRP delle ISO TS 22002 con esempi applicativi:<ul style="list-style-type: none">• Stabilimento• Layout e spazi di lavoro• Servizi (utilities) – acqua, ghiaccio, aria e altri gas• Gestione dei rifiuti• Impianti, manutenzione e pulizie• Approvvigionamento di materiali e servizi• Misure per la prevenzione della contaminazione• Pulizie• Monitoraggio infestanti• Igiene e servizi del personale• Rilavorazioni• Richiamo di prodotto• Stoccaggio e trasporto• Etichettatura e informazioni per il consumatore food defence e bioterrorismo• Sistema di tracciabilità• Preparazione e risposta alle emergenze• Formazione del personale• Approfondimenti relativi a: catering, allevamenti e coltivazioni, materiale di confezionamento, mangimi e pet food

Modulo	Argomento svolto:
<p>Manager di Sistema ISO 22000:2018 + FSSC</p> <p>(24 ore)</p>	<p>LA SICUREZZA ALIMENTARE DAL PUNTO DI VISTA DELLE NORME VOLONTARIE (mod 2.1, 2.2, 2.3, 2.4): ISO 22000: 2018</p> <p>SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Significato del concetto di sicurezza alimentare e punto di vista strategico sugli obiettivi etici ed economici correlati✓ La sicurezza alimentare: scenario passato e attuale tra dispositivi cogenti e norme volontarie✓ Principi alla base di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare✓ Termini e definizioni <p>CONTESTO DELL'ORGANIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Comprendere l'organizzazione ed il suo contesto✓ Comprendere le necessità e le aspettative delle parti interessate✓ Determinare l'ambito del sistema di gestione per la sicurezza alimentare✓ Sistema di gestione per la sicurezza alimentare <p>DIREZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Leadership ed impegno✓ Politica✓ Ruoli organizzativi, responsabilità e autorità <p>PIANIFICAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Azioni per affrontare rischi ed opportunità✓ Obiettivi del sistema di gestione della sicurezza alimentare e pianificazione per il raggiungimento✓ Pianificazione delle modifiche <p>SUPPORTO</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Risorse✓ Competenza✓ Consapevolezza✓ Comunicazione✓ Informazioni documentate

Modulo	Argomento svolto:
<p>(segue)</p> <p>Manager di Sistema ISO 22000:2018 + FSSC</p> <p>(24 ore)</p>	<p>ATTUAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Pianificazione operativa e controllo✓ Programmi prerequisiti (PRP) Controllo dei pericoli✓ Aggiornamento delle informazioni specificatamente ai PRP e al piano di controllo dei pericoli✓ Controllo del monitoraggio e misurazione✓ Verifica relativa ai PRP e al piano di controllo dei pericoli✓ Controllo delle non conformità di prodotto e processo <p>VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione✓ Audit interno✓ Controllo di gestione <p>MIGLIORAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Non conformità ed azioni correttive✓ Miglioramento continuo✓ Aggiornamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare✓ Iter per la certificazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE DAL PUNTO DI VISTA DELLE NORME VOLONTARIE (mod 2.6): FSSC 22000</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Struttura e contesto dello standard FSSC✓ Sistema di gestione secondo ISO 22000 e PRP delle ISO TS 22002✓ I requisiti supplementari dello standard FSSC

Modulo	Argomento svolto:
<p>Manager e Auditor di 1ª e 2ª parte STANDARD IFS (International Food Standard)</p> <p>(12 ore)</p>	<p>GLI STANDARD DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO DAL PUNTO DI VISTA DEI RETAILER (mod 3.1): IL PROTOCOLLO DELLO STANDARD IFS</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lo standard IFS: come si colloca nel mondo della sicurezza alimentare, scenario passato e attuale✓ La mission di IFS✓ Gli altri standard del mondo IFS✓ Tipologie di audit, esclusioni, multi sito, categorie✓ Le risultanze e grade del certificato✓ L'iter di certificazione✓ Le fasi dell'audit✓ Conduzione delle azioni a seguire dell'audit✓ Competenza dell'auditor di terza parte <p>I REQUISITI DELLO STANDARD IFS (mod 3.2, 3.3)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Governance aziendale ed impegno della Direzione✓ Sistema di Gestione della sicurezza alimentare e della qualità✓ Gestione delle risorse✓ Processi operativi✓ Misurazione, analisi e miglioramento

Modulo	Argomento svolto:
<p>Manager e Auditor Di 1ª e 2ª parte GSFS (Global Standard FOOD SAFETY)</p> <p>(12 ore)</p>	<p>GLI STANDARD DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO DAL PUNTO DI VISTA DEI RETAILER (mod 4.1): IL PROTOCOLLO DELLO STANDARD GSFS</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lo standard GSFS: come si colloca nel mondo della sicurezza alimentare, scenario passato e attuale✓ La mission di GSFS✓ Gli altri standard del mondo GSFS✓ Tipologie di audit, esclusioni, multi sito, categorie✓ Le risultanze e grade del certificato✓ L'iter di certificazione✓ Le fasi dell'audit✓ Conduzione delle azioni a seguire dell'audit✓ Competenza dell'auditor di terza parte <p>I REQUISITI DELLO STANDARD GSFS (mod 4.2, 4.3)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Impegno della Direzione aziendale✓ Il piano di sicurezza alimentare – HACCP✓ Sistema di Gestione della sicurezza alimentare e della qualità✓ Standard del sito✓ Controllo del prodotto✓ Controllo del processo✓ Personale✓ Aree di alto rischio, alto controllo e alto controllo a temperatura ambiente nell'area di produzione✓ Requisiti per prodotti commercializzati

Modulo	Argomento svolto:
<p>Manager e Auditor di Supply Chain System / ISO 22005</p> <p>(8 ore)</p>	<p>La tracciabilità di prodotto sia intraaziendale che di filiera dal punto di vista delle norme volontarie del gruppo ISO 22000 (mod 5.1, 5.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La rintracciabilità secondo il contesto cogente <ul style="list-style-type: none"> • Art 18 Reg. 178/02 • Rintracciabilità e origine: dal Reg. 1169 ai DM nazionali sulle dichiarazioni di alimenti e/o di ingredienti ✓ La rintracciabilità nella norma volontaria ISO 22005:2008: <ul style="list-style-type: none"> • Scopo e campo d'applicazione • Definizioni • Soggetti che possono applicare ISO 22005 • Principi e obiettivi del sistema di rintracciabilità • Progettazione del sistema di rintracciabilità • Prodotto o ingrediente oggetto del sistema di rintracciabilità • Flusso di materiali e informazioni nel sistema di rintracciabilità • Definizione delle procedure da attuare nel sistema di rintracciabilità • Definizione di responsabilità, competenze e formazione • Definizione degli indicatori chiave del sistema di rintracciabilità e modalità di monitoraggio • Audit interni • Verifiche del sistema di rintracciabilità con bilanci di massa • Riesame del sistema di rintracciabilità ✓ Rintracciabilità intra-aziendale ed inter-aziendale Filiera corta, media, lunga ✓ Disciplinari tecnici di riferimento e responsabilità dei diversi attori della filiera ✓ Regolamento tecnico RT17 Accredia: requisiti base che gli OdC devono valutare nella certificazione di un sistema di rintracciabilità ✓ Uso della certificazione ✓ Esclusioni delle fasi di filiera ✓ Contenuti minimi richiesti in verifica iniziale e in sorveglianza ✓ Organizzazioni multisito ✓ Scopi riportati nei certificati di sistema di rintracciabilità

Modulo	Argomento svolto:
<p>Lead Auditor di Food Safety System</p> <p>(16 ore)</p>	<p>L'attività di audit dalla pianificazione alla gestione in campo in ottica di miglioramento dei processi (Mod 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ La Norma ISO 19011:2018✓ Inquadramento della struttura normativa della serie ISO/IEC 17000✓ I principi di un programma di audit✓ Definizione degli obiettivi✓ Attuazione dell'audit✓ Monitoraggio e riesame del programma✓ Realizzazione di un audit✓ Tecniche di intervista✓ Le evidenze oggettive <ul style="list-style-type: none">✓ Le relazioni interpersonali e la comunicazione✓ Le liste di riscontro✓ Le non conformità e le osservazioni✓ La gestione delle non conformità nei diversi schemi Food Safety✓ Le azioni correttive e preventive✓ Preparazione dei rapporti✓ La riunione di chiusura✓ Attività conseguenti all'audit✓ Competenze degli Auditor✓ Requisiti e Qualificazione✓ Modalità di mantenimento delle competenze

AZIENDE PARTNER

Di seguito alcune delle aziende partner che patrocinano il master e che hanno aderito alle attività di assessment post-master.

CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE





I DOCENTI FSM

Dott. Gianni Comba

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott.ssa Vanessa Di Pietro

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott. Paolo Trucco

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott. Marcello Micheli

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott. Andrea Giomo

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott. Michele Abruzzi

Lead Auditor e
Senior Trainer



DOCENTI

CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT
AGROALIMENTARE

Il **Corpo Docenti** del Master FSM è costituito da professionisti di settore che attualmente rivestono il ruolo di Auditor o Manager in primarie aziende del campo agroalimentare.

L'apporto di un corpo docente elevatamente qualificato, costituito da professionisti che attualmente rivestono il ruolo per cui svolgono la loro docenza, garantisce di raggiungere un grado di competenze estremamente pratiche e di elevato livello. Questo aspetto è diventato un elemento di riconoscibilità nel mercato del lavoro che costituisce un tratto distintivo di sicuro valore.

Dott. Alessandro Leveratto

Senior Lead Auditor,
Consulente



Dott. Giulio Battistella

Lead Auditor e
Senior Trainer



Dott. Romano Rebecchi

Dott.ssa Claudia Rossi

Dott.ssa Daniela Bianchi

Team Leader Auditor
and Consultant

Dott. Gianni Moretti

Senior Lead Auditor
e consulente

TITOLI RILASCIATI E CERTIFICAZIONI

All'esito del conseguimento del monte ore minimo del 80% e previo superamento dell'esame finale, per i partecipanti in regola con la posizione amministrativa, verrà rilasciato (in doppia lingua italiano/inglese) il



- Diploma Di Master : Food Safety Manager & Auditor Iscritto al registro dei corsi qualificati AICQ-SICEV al n.200

Tale diploma costituisce un'importante valorizzazione curriculare delle competenze e un elemento distintivo nell'ottica competitiva del mondo del lavoro.

TITOLI RILASCIATI E CERTIFICAZIONI

Unitamente al diploma verranno rilasciati i seguenti attestati, anch'essi in doppia lingua (italiano/inglese):



- Progettista di Food Safety System
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.194
- Manager di sistema ISO 22000:2018 + FSSC
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.195
- Manager e Auditor di 1ª e 2ª Parte IFS e BRC
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.196
- Manager e Auditor di Supply Chain System / ISO 22005 - Corso qualificato AICQ-SICEV n.198
- Lead Auditor di Food Safety System
Corso qualificato AICQ-SICEV qualificato Reg. n.199
- Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000
Corso qualificato AICQ-SICEV Reg. n.95

Corsi qualificati

aicq
sicev

n. 194, n. 195, n. 196

n. 198, n. 199, n. 95

Master qualificato

aicq
sicev

Nr. Registro **200**

**MASTER FOOD SAFETY
MANAGER & AUDITOR**

100 ore



**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
DAL CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
CON PROT. 81/2018

CSQA Scuola di Management Agroalimentare è un'agenzia formativa accreditata dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, con prot. 81/2018, ai fini della formazione continua.

TECNOLOGIA BLOCKCHAIN

PROPRIETARIA
DI ISTUM

**LA MODALITÀ PIÙ INNOVATIVA, CONCRETA E SICURA
PER ATTESTARE IN MODO INCONTESTABILE
LA FREQUENZA DI UN MASTER EXECUTIVE
È LA CERTIFICAZIONE DEI TITOLI CONSEGUITI
ATTRAVERSO TECNOLOGIA BLOCKCHAIN**

**Grazie all'immutabilità garantita dalla blockchain, gli studenti
possono avere fiducia nella validità e nell'integrità delle loro
credenziali e dei loro risultati di apprendimento**

ISTUM

ISTITUTO DI STUDI
DI MANAGEMENT



L'intero percorso formativo è collegato con la blockchain proprietaria di ISTUM che consente di:



Ottenere la convalida immediata degli attestati e del diploma di Master;



Ottenere trasparenza senza compromessi: la blockchain consente di tenere traccia dei progressi formativi e di condividere i propri attestati in tutto il mondo;



Proteggere i diritti degli studenti garantendo il pieno controllo dei propri dati e la privacy;



Beneficiare di visibilità immediata e possibilità di condivisione e visualizzazione a livello «internazionale» degli attestati per favorire le opportunità di convalida delle competenze acquisite tracciate in modo immutabile nella blockchain.

L'attestato e/o il diploma viene generato dalla Blockchain che, tramite un processo di convalida, verifica il monte ore di partecipazione, la faculty del master e i risultati delle prove d'esame.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il Master **FOOD SAFETY MANAGER & AUDITOR** è organizzato da **CSQA Scuola di Management Agroalimentare in partnership con ISTUM** e si svolge in formula week-end online per consentire la fruizione del percorso formativo sia a coloro che sono già professionalmente occupati che a coloro che desiderano svolgere la propria formazione fruendo della comodità della formula week-end.

ORARI DI LEZIONE



SESSIONI INTERATTIVE ON LINE WEB:

FORMULA WEEKEND

ORE 9.30 - 13.30

DURATA COMPLESSIVA DEL MASTER



100 ORE

IN FULL INTERACTIVE SESSION LEARNING

**24 SESSIONI
DA 4 ORE**

**1
SESSIONE
DI 4 ORE
DEDICATA ALL'ESAME FINALE**

Il Master, un progetto esclusivo grazie ai prestigiosi riconoscimenti di cui si avvale e a una faculty di primissimo livello, si svolge sulla piattaforma e-learning di ISTUM che permette lo sharing in tempo reale dei contenuti, la creazione di gruppi di lavoro, la somministrazione di test interattivi, casi

di studio, contenuti video e intensi momenti di Q&A.

Grazie a tale supporto tecnologico, l'esperienza formativa del Master permette con taglio pratico di acquisire concretamente competenze immediatamente spendibili al termine del percorso formativo.

CALENDARIO



CALENDARIO DEL MASTER 25 sessioni da 4 ore ciascuna



ottobre 2024:	19; 20; 26; 27.
novembre 2024:	09; 10; 23; 24; 30.
dicembre 2024:	01; 14; 15.
gennaio 2025:	11; 12; 18; 19.
febbraio 2025:	01; 02; 08; 09; 22; 23.
marzo 2025:	01; 02.
Esame finale:	08 marzo 2025.



PLACEMENT E ASSESSMENT

POST-MASTER

A seguito del conseguimento del Diploma e degli attestati previsti dal Master, ISTUM Human Resources, sportello placement di ISTUM, si attiva, unitamente ai propri partners, nella ricerca di opportunità di sviluppo professionali per i partecipanti in linea con tali caratteristiche.

Alla fase di Placement, infatti, l'Istituto di Studi di Management ISTUM pone una specifica attenzione non solo relativamente al monitoraggio delle opportunità lavorative di inserimento migliori per i partecipanti ma anche selezionando con attenzione le aziende più in linea con gli obiettivi del master.

Nello specifico, le attività di placement svolte da ISTUM, a cui è possibile accedere unicamente manifestando il proprio interesse in fase di iscrizione, si realizzano attraverso:

- ✓ Presentazione dettagliata dei profili dei partecipanti alle aziende partners di ISTUM alla fine del master mirata alla promozione della spendibilità curriculare; ove possibile e coerente con le caratteristiche del partecipante, tale attività potrebbe trasformarsi, previa disponibilità delle aziende e della compatibilità del profilo del candidato con quanto richiesto dalle stesse, in un'opportunità di tirocinio/stage formativo della durata di 3-6 mesi;
- ✓ Inserimento del profilo del partecipante nel proprio database classificato in clusters utili a permetterne una consultazione immediata da parte delle aziende partners di ISTUM che sono alla ricerca di collaborazioni.



Fiore all'occhiello delle attività di assessment post-master di ISTUM è l'**attività di "Assessment individuale"** svolto con **Head Hunter e HR Professional di ISTUM HUMAN RESOURCES**.

Tale approfondita attività si propone di:



Fornire un'adeguata consulenza sulla redazione del curriculum vitae



Realizzare un bilancio delle competenze acquisite durante il Master



Fornire consulenza relativamente alle possibilità di sviluppo professionale dopo il Master



Illustrare le modalità di corretto approccio ai colloqui di selezione

Al termine dell'attività di "Assessment individuale" viene fornito un output finale in merito ai punti di forza e alle aree di miglioramento relative al CV e al candidato.

Per partecipare al Master, previa richiesta informazioni, sarà richiesto l'invio del curriculum vitae accompagnato da una lettera motivazionale al fine di consentire al Comitato Scientifico del Master di valutare la corrispondenza degli obiettivi del candidato con il percorso formativo prescelto.

All'esito della valutazione, il **Comitato Scientifico di ISTUM** comunicherà all'interessato l'esito affinché quest'ultimo, nella tempistica media di 7gg lavorativi dalla ricezione della scheda di iscrizione, possa valutare con adeguata serenità la decisione di convalidare la propria iscrizione.

E' garantito, in ogni caso, a tutti i partecipanti, il diritto di recesso entro 14gg dall'iscrizione in ottemperanza all'art.49 e ss. del d.lgs. 206/2005. [modulo di recesso disponibile al link: <https://www.istum.it/download/modulo-recesso-tipo.pdf>].

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione al **Master di Alta Formazione Food Safety Manager & Auditor**, è pari a **€ 3.200,00 oltre iva (totale € 3.904,00)**.

Tale quota comprende la partecipazione a tutte le giornate didattiche del master, la fruizione del servizio di placement di ISTUM Human Resources (per i richiedenti all'atto dell'iscrizione), nonché il materiale didattico.

MODALITÀ E TERMINI DI PAGAMENTO

Per convalidare l'iscrizione è prevista una rata d'acconto sulla quota di partecipazione e successivamente due o più rate di pari importo da corrispondersi con le tempistiche indicate nella scheda di iscrizione

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AZIENDE

ISCRIZIONE DIPENDENTI / COLLABORATORI di AZIENDE / ENTI / STUDI

Per Enti/Studi/Aziende che desiderino iscrivere i propri collaboratori/dipendenti al master è prevista una procedura di iscrizione diretta semplificata nonché una quota di iscrizione ridotta per iscrizioni multiple.

Per effettuare la richiesta d'iscrizione, gratuita e non vincolante, da parte di Enti/Studi/Aziende è necessario inviare una email all'indirizzo: aziende@istum.it oppure compilare l'apposita form online all'indirizzo: <https://www.istum.it>.

I **Master Executive di CSQA Scuola di Management Agroalimentare** possono essere finanziati utilizzando: Voucher Edenred Italia, Fondimpresa, Aon, FonDir, Fon.Coop.



Nel 2017 ISTUM in collaborazione con CSQA certificazioni fonda la prima Scuola di Management dedicata al Food in Italia.

In questi anni di continua crescita CSQA ha saputo incontrare le esigenze di una sempre più vasta e differenziata clientela, sviluppando servizi di certificazione, auditing e formazione in numerosi settori e ottenendo accreditamenti e riconoscimenti europei e internazionali.

L'esperienza pluriennale di CSQA Certificazioni nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali, dell'Information Technology, della P.A. e dei servizi alla persona, è alla base dell'offerta formativa di CSQA Scuola di Management agroalimentare che presenta diversi master ognuno finalizzato ad uno specifico sviluppo di carriera: un master finalizzato ad approfondire il Food Safety Management (ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS, HACCP), un master per svilupparsi come Export Manager e un master specialistico in tema di Food Compliance Management.



I contenuti presenti all'interno di questo Bando sono da considerarsi aggiornati alla data di stampa e hanno un valore non vincolante circa le caratteristiche del percorso formativo, che potrebbe subire variazioni. A tal fine, si prega di visionare i contenuti costantemente aggiornati e disponibili sul sito www.istum.it che rappresenta l'unico riferimento valido.

SCUOLA DI MANAGEMENT SRL

SEDE LEGALE: P.ZZA DELLA RESISTENZA, 3
50018 SCANDICCI (FI)
E-MAIL: INFO@ISTUM.IT - WEB: [HTTP://WWW.ISTUM.IT](http://WWW.ISTUM.IT)
P.IVA 14345891007 - N.RO REA FI - 654870

