

# MASTER FCM

**FOOD COMPLIANCE MANAGEMENT**



Diploma Di Master In: Food Compliance Management

**EDIZIONE 2027**

**Master online Formula Weekend - Live Streaming**

# MASTER FCM

**FOOD COMPLIANCE  
MANAGEMENT**



# CONTENUTI

<b>OBIETTIVI E CARATTERISTICHE DEL MASTER FCM</b>	<b>4</b>
<b>MODULI DIDATTICI FCM</b>	<b>6</b>
<b>DESTINATARI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI</b>	<b>7</b>
<b>I DOCENTI FCM</b>	<b>8</b>
<b>PROGRAMMA DIDATTICO</b>	<b>10</b>
<b>TITOLI RILASCIATI E CERTIFICAZIONI</b>	<b>18</b>
<b>SPENDIBILITÀ DEL MASTER</b>	<b>18</b>
<b>TECNOLOGIA BLOCKCHAIN</b>	<b>19</b>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO</b>	<b>20</b>
<b>CALENDARIO</b>	<b>21</b>
<b>PLACEMENT E ASSESSMENT POST-MASTER</b>	<b>22</b>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<b>23</b>
<b>QUOTA DI PARTECIPAZIONE</b>	<b>23</b>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE AZIENDE</b>	<b>23</b>
<b>AZIENDE PARTNER</b>	<b>24</b>

# OBIETTIVI E CARATTERISTICHE DEL

---

# MASTER FCM

Il settore “alimenti e bevande” ha visto, negli ultimi decenni, una crescita esponenziale in termini di produzione, vendita e conquiste di nuovi mercati, assicurandosi un ruolo sempre più importante nell’economia nazionale.

Tale crescita ha avviato un percorso di consapevolezza volto alla ricerca di figure professionali sempre più specializzate in materia, nonché in grado di far fronte a svariate esigenze derivanti da normative, sicurezza, legalità e, in generale, necessità di continuità operativa.

Il Master in Food Compliance Management (FCM) nasce come risposta a tali esigenze ed è volto alla creazione della nuova figura professionale del FOOD COMPLIANCE MANAGER, ruolo indispensabile nelle realtà strutturate del settore food & beverage che operano nel mercato nazionale ed estero.

Burocrazia sempre più complessa, aspetti legali in continua evoluzione, specifiche competenze per garantire la continuità operativa: tali fattori determinano la necessità di una figura esperta negli aspetti che coinvolgono la gestione, la legalità, la comunicazione e la compliance.

Il taglio didattico-pratico del Master FCM è volto a formare figure manageriali (interne) o professionali (esterne), con una conoscenza specialistica atta a:

- rappresentare l’organizzazione per svolgere funzioni legali e di compliance, di verifica e controllo e, più in generale, per assistere l’azienda in tutti gli aspetti di taglio gestionale, contrattuale e organizzativo;
- gestire la comunicazione interna ed esterna, rispettivamente con R&D, marketing, sales, quality, clienti e consumatori finali, Enti o Istituti coinvolti;
- fronteggiare situazioni inerenti il risk management, la garanzia di continuità operativa, i controlli ufficiali, la food fraud, la contrattualistica, l’etichettatura fino alla gestione del marketing on-line.



# OBIETTIVI E CARATTERISTICHE

Nello specifico, sono state individuate 3 aree di approfondimento:



## Area Prevenzione

Capire come prevenire eventuali situazioni pericolose per l'azienda è essenziale per la crescita e il consolidamento nel mercato di competenza. In questa area si tratterà l'importanza del Brand, la contraffazione e la concorrenza sleale, le frodi alimentari, la sicurezza alimentare e i relativi strumenti a supporto, l'etichettatura e la prevenzione della corruzione nel settore alimentare;



## Area Controlli

Una realtà imprescindibile per le imprese che operano nel settore alimentare è quella dei controlli. In quest'area si tratteranno temi sensibili e attuali come i controlli ufficiali, la gestione e il controllo dei marchi di qualità (DOP, IGP, STG), la tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain per terminare con il business continuity management;



## Area Legale & Contrattuale

A tutela della solidità aziendale in Italia e nei mercati esteri, l'ultima area del Master è improntata allo studio e all'approfondimento del Codice del Consumo (rapporti con il consumatore e la responsabilità del produttore), dell'Autorità Garante (AGCM) e della comunicazione, della contrattualistica italiana e internazionale con particolare attenzione a quella relativa al settore alimentare e al food online..



# MODULI DIDATTICI FCM

Area Tematica	Moduli Didattici
Area Prevenzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'importanza del Brand nel settore Alimentare. Concorrenza sleale e contraffazione.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frodi alimentari: risvolti sull'impresa, le responsabilità e le strategie di tutela</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicurezza Alimentare e rischi da mancata compliance legislativa</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti a supporti della sicurezza alimentare</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etichettatura, comunicazione, pubblicità, indicazioni volontarie: marketing claim, green/ethical claims</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prevenzione della Corruzione nei prodotti alimentari: UNI ISO 37001</li> </ul>
Area Controlli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlli ufficiali: in cosa consistono, come comportarsi e il ruolo dell'impresa</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutela e controllo dei marchi di qualità</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Business Continuity Management</li> </ul>
Area Contrattualistica e Legale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Codice del Consumo: rapporti con il consumatore finale, la responsabilità del produttore e le forme di tutela per il consumatore</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autorità Garante (AGCM) e Codice di Autodisciplina: poteri e provvedimenti. Come comunicare correttamente. Focus su influencer marketing ed ethical claim - Seconda Parte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrattualistica nazionale e internazionale: dalla negoziazione alla formazione dei contratti</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contratti Agroalimentari: contratto con il consumatore finale, contratti di compravendita, contratti con la GDO</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food online: e-commerce e contrattualistica</li> </ul>

# DESTINATARI

## E SBOCCHI OCCUPAZIONALI



### TIPOLOGIA DI DESTINATARI DEL MASTER FCM

- ✓ Diplomatici nel master in Food Safety Management, per completamento delle conoscenze e competenze già acquisite
- ✓ Personale di aziende del comparto food & beverage occupato in
  1. gestione, assicurazione e controllo della qualità e della sicurezza alimentare
  2. gestione della compliance legislativa, della continuità operativa e della comunicazione interna ed esterna
- ✓ Liberi professionisti (auditor consulenti, formatori)
- ✓ Personale che effettua ispezioni e audit per conto di Committenti (es GDO)
- ✓ Personale operante presso Organismi di certificazione del settore food & beverage
- ✓ Giovani laureati in discipline attinenti, interessati ad ampliare le conoscenze in ambito compliance, legalità e continuità operativa



### 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.



---

# I DOCENTI FCM

---

## **Dott.ssa Silvia Balboni**

Mandataria Marchi e Design Italia, Ce e WIPO  
e specializzata in contrattualistica aziendale



---

## **Dott.ssa Lionella Dago**

Lead Auditor e  
Senior Trainer



---

## **Dott. Andrea Giomo**

Lead Auditor e  
Senior Trainer



---

## **Dott. Marcello Micheli**

Lead Auditor e  
Senior Trainer



---

## **Avv. Bianca Bonini**

Avvocato



# DOCENTI

CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT  
AGROALIMENTARE

Il **Corpo Docenti** del Master FCM è costituito da professionisti di settore che attualmente rivestono il ruolo di Avvocati specialisti del settore, 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.

## Avv. Teodora Uva

Avvocato



## Dott.ssa Rossella Gallio

Foodlaw consultant



## Dott.ssa Susanna Buson

Lead Auditor e Senior Advisor Business  
Continuity, Resilience and Crisis Management



## Dott. Stefano Vivoda

Responsabile tecnico  
IG casearie



# PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
<b>Modulo 1:</b>  <b>L'importanza del Brand nel settore Alimentare. Concorrenza sleale e contraffazione</b>  <b>4 ore</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Introduzione al Master</li><li>✓ Presentazione famiglie di criticità</li><li>✓ Introduzione al Modulo Area Prevenzione</li><li>✓ Marchi, brevetti, design e diritto d'autore nel settore alimentare</li><li>✓ Contraffazione alimentare: definizione, funzione, presupposti, individuazione del comportamento illecito e soggetti che possono agire</li><li>✓ Concorrenza sleale: le diverse tipologie individuate dall'art. 2598 c.c.</li><li>✓ Azioni legali a tutela dei diritti di proprietà industriale: azioni stragiudiziali, azioni giudiziali</li><li>✓ Azioni cautelari: descrizione, inibitoria e sequestro</li><li>✓ Il risarcimento del danno</li></ul>
<b>Modulo 2:</b>  <b>Frodi alimentari: risvolti sull'impresa, le responsabilità e le strategie di tutela</b>  <b>4 ore</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il quadro normativo europeo ed italiano di riferimento</li><li>✓ Le frodi sanitarie</li><li>✓ Le frodi commerciali</li><li>✓ Responsabilità penale ed amministrativa: principi generali;</li><li>✓ La responsabilità del produttore, del confezionatore e del distributore;</li><li>✓ I reati e gli altri illeciti</li><li>✓ Lo scambio europeo di informazioni</li><li>✓ Altre possibili conseguenze delle frodi:<ul style="list-style-type: none"><li>• iRASFF</li><li>• Ritiro - richiamo</li></ul></li></ul>
<b>Modulo 3:</b>  <b>Sicurezza alimentare e rischi da mancata compliance legislativa</b>  <b>4 ore</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sicurezza alimentare e normativa di riferimento:<ul style="list-style-type: none"><li>• Significato, storia e applicazione del concetto di "sicurezza alimentare"</li><li>• I principi di sicurezza alimentare nel diritto dell'UE e trattati internazionali multilaterali</li><li>• Le regole di produzione e di commercializzazione dei prodotti alimentari</li><li>• Approfondimento sul "pacchetto igiene"</li></ul></li><li>✓ Allerta, ritiro e richiamo<ul style="list-style-type: none"><li>• Reg 178 ed il sistema RASFF: principi e funzionamento</li><li>• La gestione di allerta, ritiro e richiamo: ruolo degli OSA, delle autorità competenti e dei consumatori</li><li>• Consultazione dei dati: pubblicazioni puntuali e statistiche</li></ul></li></ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 4:</b></p> <p><b>Strumenti a supporto della sicurezza alimentare</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cenni generali e di contesto               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e sviluppo</li> <li>• La governance della Food Safety in ambito volontario</li> </ul> </li> <li>✓ La Global Food Safety Initiative               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli standard riconosciuti dall'iniziativa ed il loro ruolo come elemento competitivo sul mercato</li> </ul> </li> <li>✓ ISO 22000 ed FSSC 22000               <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza dell'analisi del contesto</li> </ul> </li> <li>✓ BRC e IFS               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura degli standard ed interrelazione tra gli stessi</li> </ul> </li> <li>✓ La coerenza negli standard volontari</li> <li>✓ Il "labirinto" degli Add-ons</li> <li>✓ Obiettivo export: il ruolo degli standard volontari nell'esportazione verso i Paesi Terzi               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Case study: il caso degli USA</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Modulo 5:</b></p> <p><b>Etichettatura, comunicazione, pubblicità, indicazioni obbligatorie e volontarie</b></p> <p><b>8 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Indicazioni obbligatorie               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento della materia, ambito territoriale e norme applicabili</li> <li>• Indicazioni obbligatorie (regolamento UE 1169/2011)</li> <li>• Ambito di applicazione</li> <li>• Informazioni obbligatorie in etichetta</li> <li>• Regolamento origine dell'ingrediente primario</li> <li>• Altre indicazioni obbligatorie (UE e ITALIA)</li> </ul> </li> <li>✓ Indicazioni facoltative               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicazioni nutrizionali e salutistiche (regolamento CE 1924/2006)</li> <li>• Marketing claim</li> <li>• Green claim/ethical claims</li> <li>• Principi generali in tema di comunicazione e pubblicità;</li> <li>• Autorità di controllo</li> <li>• Case history</li> </ul> </li> </ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 6:</b></p> <p><b>Prevenzione della Corruzione nei prodotti alimentari: UNI ISO 37001</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ La corruzione nel settore agroalimentare</li><li>✓ Compliance normativa</li><li>✓ Definizione di corruzione</li><li>✓ Reati corruttivi nella PA</li><li>✓ Misure di prevenzione della corruzione nell'ambito della PA</li><li>✓ Ruolo dell'ANAC</li><li>✓ Reati corruttivi fra privati</li><li>✓ Reati corruttivi nei modelli 231</li><li>✓ Sistemi di Corporate Governance</li><li>✓ Sistemi di controllo societario</li><li>✓ Best practices e standard internazionali</li><li>✓ Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione</li><li>✓ Obiettivi della certificazione</li><li>✓ Requisiti dello standard per la prevenzione della corruzione</li><li>✓ Analisi del contesto</li><li>✓ Leadership</li><li>✓ Politica</li><li>✓ Ruoli e responsabilità</li><li>✓ Attività operative</li><li>✓ Sistema di Whistleblowing</li><li>✓ Audit interno</li><li>✓ Riesami</li><li>✓ Miglioramento continuo</li></ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 7:</b></p> <p><b>Controlli ufficiali: in cosa consistono, come comportarsi e il ruolo dell'impresa</b></p> <p><b>8 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Regolamento UE 625/17</li><li>✓ Ambito di applicazione</li><li>✓ Autorità competenti</li><li>✓ Requisiti generali dei controlli ufficiali:<ul style="list-style-type: none"><li>Normativa</li><li>Obblighi delle Autorità di controllo</li><li>Obblighi degli operatori</li><li>Strumenti del controllo ufficiale:<ul style="list-style-type: none"><li>• Monitoraggio</li><li>• Sorveglianza</li><li>• Verifica</li><li>• Ispezione</li><li>• Audit</li></ul></li></ul></li><li>✓ Assistenza amministrativa e collaborazione tra Stati membri</li><li>✓ Azioni delle autorità competenti e sanzioni in caso di non conformità<ul style="list-style-type: none"><li>Sospetta</li><li>Accertata</li></ul></li><li>✓ Dlgs 27/21<ul style="list-style-type: none"><li>Competenza Ministero della salute</li><li>Campionamento e analisi</li><li>Controperizia e controversia</li><li>Competenza Ministero delle Politiche agricole</li><li>Campionamento e analisi</li></ul></li><li>✓ Dlgs 231/17 – sanzioni in tema di etichettatura<ul style="list-style-type: none"><li>Soggetti responsabili</li><li>Le possibili violazioni</li></ul></li></ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 8:</b></p> <p><b>Tutela e controllo dei marchi di qualità</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il ruolo degli organismi di certificazione nel sistema di controllo delle IG</li><li>✓ Il ruolo dell'autorità competente nel controllo delle IG</li><li>✓ Il ruolo dei consorzi di tutela</li><li>✓ Gli agenti vigilatori</li><li>✓ La normativa comunitaria in materia di tutela delle IG</li><li>✓ Aspetti sanzionatori</li></ul>
<p><b>Modulo 9:</b></p> <p><b>La tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Norme di riferimento</li><li>✓ Sistemi di consenso</li><li>✓ Strumenti di analisi</li><li>✓ Qualificazione giuridica</li><li>✓ Tecnologie basate su registri distribuiti e smart contract</li><li>✓ Blockchain al servizio della tracciabilità</li><li>✓ Norme volontarie sulla tracciabilità</li><li>✓ Ruolo strategico della block chain per la trasparenza</li><li>✓ Ruolo strategico della block chain per la sostenibilità</li><li>✓ Casi pratici</li></ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 10:</b></p> <p><b>Business Continuity Management</b></p> <p>4 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Business Continuity: concetti e definizioni</li> <li>✓ Introduzione alla ISO 22301</li> <li>✓ Componenti strategici del sistema di gestione della continuità operativa nel ciclo PDCA:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruoli e responsabilità</li> <li>• Formazione e consapevolezza</li> <li>• Miglioramento continuo del sistema</li> </ul> </li> <li>✓ Componenti operativi per la Continuità Operativa               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Business Impact Analysis e Risk Analysis</li> <li>• Disegno e realizzazione di soluzioni di continuità operativa. Casi di Studio</li> <li>• Implementazione delle soluzioni di continuità e predisposizione dei piani</li> <li>• Manutenzione e verifica delle soluzioni di continuità operativa</li> </ul> </li> <li>✓ La gestione degli incidenti e delle crisi</li> <li>✓ La comunicazione in caso di crisi</li> </ul>
<p><b>Modulo 11:</b></p> <p><b>Codice del Consumo: rapporti con il consumatore finale, la responsabilità del produttore e le forme di tutela per il consumatore</b></p> <p>4 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Normativa di riferimento: Nazionale, europea e transnazionale</li> <li>✓ Il Codice del Consumo</li> <li>✓ Tutela precontrattuale: limiti e diritti riconosciuti</li> <li>✓ Il contratto del consumatore</li> <li>✓ Pratiche commerciali in lesione dei diritti del consumatore</li> <li>✓ I diritti e rimedi del consumatore, tempistiche e modalità di esercizio.</li> <li>✓ Responsabilità del produttore</li> <li>✓ Garanzia legale di conformità</li> <li>✓ Garanzia convenzionale</li> </ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 12:</b></p> <p><b>Autorità Garante (AGCM) e Codice di Autodisciplina: poteri e provvedimenti. Come comunicare correttamente. Focus su influencer marketing ed ethical claim</b></p> <p><b>8 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'ingannevolezza della comunicazione ai sensi del Reg. UE 1169/11</li><li>✓ Le sanzioni della Repressione Frodi</li><li>✓ Ruolo e poteri dell'Agcm: il procedimento</li><li>✓ Codice del consumo: azioni e omissioni ingannevoli</li><li>✓ Ruolo e poteri dello Iap: il procedimento</li><li>✓ Codice dell'Autodisciplina pubblicitaria: azioni ingannevoli e riconoscibilità</li><li>✓ I provvedimenti delle Autorità</li><li>✓ Focus Influencer: pronunce Agcm e Iap e linee guida</li><li>✓ Focus ethical claim: quadro giuridico di riferimento e case study</li></ul>
<p><b>Modulo 13:</b></p> <p><b>Contrattualistica nazionale e internazionale: dalla negoziazione alla formazione dei contratti</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Normative di riferimento</li><li>✓ Formazione dei contratti: regole generali</li><li>✓ Principali tipologie di contratti nella proprietà industriale (p.i.): accordo di segretezza, contratto di vendita, licenza</li><li>✓ Accordo di segretezza: caratteristiche e modalità di redazione</li><li>✓ Lettera d'intenti: caratteristiche e modalità di redazione</li><li>✓ Contratto di cessione di un diritto di p.i.: caratteristiche e modalità di redazione</li><li>✓ Licenza di un diritto di p.i.: caratteristiche e modalità di redazione</li><li>✓ L'individuazione della royalty corretta</li></ul>

Modulo	Argomento svolto:
<p><b>Modulo 14:</b></p> <p><b>Contratti Agroalimentari: contratto con il consumatore finale, contratti di compravendita, contratti con la GDO</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il contratto del Consumatore</li><li>✓ Il contratto di compravendita</li><li>✓ Contratti prestampati e formulari</li><li>✓ Contratto con la GDO</li><li>✓ Contratto di Franchising</li><li>✓ Joint Venture</li></ul>
<p><b>Modulo 15:</b></p> <p><b>Food online: e-commerce e contrattualistica</b></p> <p><b>4 ore</b></p>	<p>Normativa e-commerce di riferimento</p> <p>Condizioni Generali di Vendita</p> <p>Policy (cenni): normativa e finalità</p> <p>Uso cookie: normativa e prospettive</p> <p>Garanzia legale online e responsabilità del produttore</p> <p>Il Regolamento Platform to Business</p> <p>Contrattualistica online: contratti rilevanti</p>

# 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 In: Food Compliance Management



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

## SPENDIBILITÀ DEL MASTER

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



Il Master di Alta Formazione in Food Compliance Management gode di una concreta spendibilità nel mondo del lavoro. In primo luogo il diploma è rilasciato da CSQA - Scuola di Management Agroalimentare, la cui esperienza si fonda su quella di CSQA Certificazioni, attivo da oltre 30 anni nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo e della ristorazione.

Tale aspetto conferisce riconoscimento e titolo di preferenza fondamentale per acquisire un vantaggio competitivo stabile da parte del professionista nel momento in cui propone la sua candidatura all'azienda.

Ulteriore elemento distintivo di grande utilità, è costituito dal grande novero di aziende agroalimentari sul territorio nazionale, sempre in crescita, che accreditano i Master di Alta Formazione di CSQA - Scuola di Management Agroalimentare, quale elemento di garanzia della qualità della formazione erogata, in quanto conforme agli scopi dei partner aziendali nella ricerca di profili che posseggano specifici requisiti formativi.

# TECNOLOGIA BLOCKCHAIN

ISTUM  
ISTITUTO DI STUDI  
DI MANAGEMENT

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**

**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 in Food Compliance Management** è organizzato da **CSQA Scuola di Management Agroalimentare in partnership con ISTUM** e si svolge online in formula weekend 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 weekend.

### ORARI DI LEZIONE



**SESSIONI INTERATTIVE ON LINE WEB:**

**FORMULA WEEKEND SABATO E DOMENICA**

**ORE 9.30 – 13.30**

### DURATA COMPLESSIVA DEL MASTER



**76 ORE**

**IN FULL INTERACTIVE SESSION LEARNING**

**18 MODULI  
DA 4 ORE**

**1  
1 MODULO  
DI 4 ORE  
DEDICATO 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** 19 sessioni didattiche da 4 ore ciascuna



marzo 2027:	13; 14; 20; 21
aprile 2027:	03; 04; 10;
maggio 2027:	08; 09; 15; 16; 29; 30
giugno 2027:	12; 13; 19; 20
luglio 2027:	03
Esame Finale:	04 luglio 2027



# 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 Compliance Manager**, è pari a **€ 2.400,00 oltre iva (totale € 2.928,00)**.

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](mailto: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, Pluxee.

# 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



Consorzio Tutela Provolone Valpadana



# 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





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](http://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](mailto:INFO@ISTUM.IT) - WEB: [HTTP://WWW.ISTUM.IT](http://WWW.ISTUM.IT)  
P.IVA 14345891007 - N.RO REA FI - 654870

