



MASTER FCM

FOOD COMPLIANCE MANAGEMENT



Diploma Di Master In: Food Compliance Management

EDIZIONE 2024

Master online Formula Weekend - Live Streaming

MASTER FCM

**FOOD COMPLIANCE
MANAGEMENT**



CONTENUTI

OBIETTIVI E CARATTERISTICHE DEL MASTER FCM	4
MODULI DIDATTICI FCM	6
DESTINATARI E SBocchi OCCUPAZIONALI	7
I DOCENTI FCM	8
PROGRAMMA DIDATTICO	10
TITOLI RILASCIATI E CERTIFICAZIONI	20
SPENDIBILITÀ DEL MASTER	21
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO	22
CALENDARIO	23
PLACEMENT E ASSESSMENTPOST-MASTER	24
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	25
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	25
MODALITÀ DI ISCRIZIONE AZIENDE	25
AZIENDE PARTNER	26

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 dei Rischi

in cui si trattano la contraffazione e la concorrenza sleale, gli impatti da mancata compliance legislativa, le frodi alimentari, l'etichettatura (e relativa comunicazione), i rapporti con il consumatore finale nonché la gestione commerciale on-line (sito web e e-commerce);



Area dei Controlli

che approfondisce modalità, casistiche e conseguenze inerenti i Controlli ufficiali nonché i criteri di gestione e controllo dei marchi di qualità (DOP, IGP, STG...);



Area della Prevenzione

che affronta la gestione proattiva dei rischi (secondo UNI ISO 31000), il modello 231, gli strumenti volontari a supporto della sicurezza alimentare, la gestione di pratiche anti-corrruzione e di promozione di una cultura d'impresa etica (secondo il modello UNI ISO 37001), la tracciabilità (e relativa evoluzione verso la blockchain), la gestione della continuità operativa (secondo UNI ISO 22301), gli adempimenti in ambito privacy, la contrattualistica nazionale e internazionale nonché la corretta contrattualistica inerente il mondo "food on line".



MODULI DIDATTICI FCM

Area Tematica	Moduli Didattici	Ore di formazione per modulo
Rischi	• Famiglie di criticità, contraffazione e concorrenza sleale	4
	• Sicurezza alimentare e rischi da mancata compliance legislativa	4
	• Frodi alimentari: i risvolti sull'impresa, la responsabilità e le strategie di tutela	4
	• Etichettatura, comunicazione, pubblicità, indicazioni Volontarie: marketing claim, green/ethical claims	8
	• Strumenti a supporto della sicurezza alimentare in ambito volontario	4
	• Food On-line: Sito internet e E-commerce	4
Controlli	• Controlli Ufficiali: in cosa consistono, come comportarsi e il ruolo dell'impresa	8
	• Tutela e Controllo dei marchi di qualità	4
Prevenzione	• Normativa D. Lgs. 231/2001	4
	• Risk Management – UNI ISO 31000	4
	• Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione – UNI ISO 37001	4
	• Rapporti con il consumatore finale: Il codice del consumo, il contratto con il consumatore, la responsabilità del produttore e le forme di tutela per il consumatore	4
	• La tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain	4
	• Business Continuity Management System – ISO 22301	4
	• Privacy e adempimenti	4
	• Contrattualistica nazionale ed internazionale	8
	• Food On-line: contrattualistica	4

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



**Prof. Avv. Isabella
Alessandrucci**

Lead Auditor e
Senior Trainer



**Dott.ssa Maria Chiara
Ferrarese**

Vice Direttore CSQA
Certificazioni



Avv. Neva Monari

Fondatore dello studio
Avv. Monari – Avvocati
per l'Impresa



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. Giovanni Bonato

Privacy Specialist/Manager
e DPO



Avv. Teodora Uva

Avvocato presso lo studio
Avv. Monari
Avvocati per l'Impresa.



Ing. Massimiliano Maremonti

Senior Lead Auditor
e Trainer

Dott.ssa Susanna Buson

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



Dott.ssa Rossella Gallio

Foodlaw consultant



Avv. Alessio Gennari

Avvocato cassazionista.
Titolare Studio Legale Gennari



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

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

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 6:</p> <p>Food on line: sito internet e e-commerce</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Dati statistici in Europa: l'Italia all'inizio della scalata digitale✓ L'e-commerce e la digitalizzazione degli scambi commerciali: dalla ricerca del prodotto alla consegna✓ Rischi e opportunità✓ Normativa e-commerce di riferimento✓ Contenuto del sito on-line (marchi, prodotti, etichette, slogan, ecc.)✓ Condizioni generali di vendita✓ Policy (cenni) - normativa e finalità✓ Uso cookie - normativa e prospettive✓ Garanzia legale on-line e responsabilità del Produttore

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

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 8:</p> <p>Tutela e controlli dei marchi di qualità</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Il ruolo degli organismi di certificazione nel sistema di controllo delle IG✓ Il ruolo dell'autorità competente nel controllo delle IG✓ Il ruolo dei consorzi di tutela✓ Gli agenti vigilatori✓ La normativa comunitaria in materia di tutela delle IG✓ Aspetti sanzionatori
<p>Modulo 9:</p> <p>Normativa D. Lgs. 231/2001: Ambiti di applicazione e responsabilità</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Introduzione al Decreto Legislativo 231/2001✓ L'evoluzione del sistema aziendale✓ Fattispecie di reato presupposto e whistleblowing✓ L'applicazione del Modello 231✓ La definizione e redazione del Modello 231✓ La valutazione del rischio nei processi aziendali✓ L'organismo di vigilanza: composizione e ruolo✓ Aspetti sanzionatori✓ Aspetti processuali

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 10:</p> <p>Risk Management – UNI ISO 31000</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cosa si intende per Gestione del Rischio ✓ Introduzione alla UNI ISO 31000 ✓ Terminologia e principi cardine ✓ I soggetti interessati all'analisi del rischio ✓ Tipologia di rischi: <ul style="list-style-type: none"> - Rischi sistematici - Rischi specifici ✓ Sistema di gestione del Rischio: <ul style="list-style-type: none"> - Struttura di riferimento - Progettazione della struttura e analisi del contesto - Monitoraggi e riesame ✓ Le normative cogenti e l'approccio alla individuazione e valutazione dei rischi ✓ L'analisi del contesto e la determinazione dei rischi, quale base per la pianificazione ed attuazione dei processi, ovvero pianificazione di azioni per affrontare i rischi ✓ Gestione del Rischio da un punto di vista pratico: <ul style="list-style-type: none"> - Valutazione: rischio accettabile, verosimiglianza e contesto operativo - Identificazione dei rischi - Analisi dei rischi - Ponderazione dei rischi - Trattamento dei rischi - Controlli, Monitoraggi, Riesami e miglioramento ✓ La struttura di Gestione dei Rischi c.d. Robusta: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche - Contesto applicativo ✓ Tecniche operative per la gestione dei rischi: ISO 31010 ✓ ISO 31000 e High level structure delle Norme ISO ✓ Casistica

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 11:</p> <p>Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione – UNI ISO 37001:2016</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ La corruzione nel settore agroalimentare✓ Compliance normativa✓ Definizione di corruzione✓ Reati corruttivi nella PA✓ Misure di prevenzione della corruzione nell'ambito della PA✓ Ruolo dell'ANAC✓ Reati corruttivi fra privati✓ Reati corruttivi nei modelli 231✓ Sistemi di Corporate Governance✓ Sistemi di controllo societario✓ Best practices e standard internazionali✓ Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione✓ Obiettivi della certificazione✓ Requisiti dello standard per la prevenzione della corruzione✓ Analisi del contesto✓ Leadership✓ Politica✓ Ruoli e responsabilità✓ Attività operative✓ Sistema di Whistleblowing✓ Audit interno✓ Riesami✓ Miglioramento continuo

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 12:</p> <p>Rapporti con il consumatore finale</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Normativa di riferimento: Nazionale, europea e transnazionale✓ Il Codice del Consumo✓ Tutela precontrattuale: limiti e diritti riconosciuti✓ Il contratto del consumatore✓ Pratiche commerciali in lesione dei diritti del consumatore✓ I diritti e rimedi del consumatore, tempistiche e modalità di esercizio.✓ Responsabilità del produttore✓ Garanzia legale di conformità✓ Garanzia convenzionale✓ Autorità Garante: funzione, segnalazione, modus operandi e sistema sanzionatorio✓ Tutela giurisdizionale: Il foro del consumatore
<p>Modulo 13:</p> <p>La tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Norme di riferimento✓ Sistemi di consenso✓ Strumenti di analisi✓ Qualificazione giuridica✓ Tecnologie basate su registri distribuiti e smart contract✓ Blockchain al servizio della tracciabilità✓ Norme volontarie sulla tracciabilità✓ Ruolo strategico della block chain per la trasparenza✓ Ruolo strategico della block chain per la sostenibilità✓ Casi pratici

Modulo	Argomento svolto:
Modulo 14: Business Continuity Management System – ISO 22301	<ul style="list-style-type: none">✓ Business Continuity: concetti e definizioni✓ Introduzione alla ISO 22301✓ Componenti strategici del sistema di gestione della continuità operativa nel ciclo PDCA:<ul style="list-style-type: none">• Ruoli e responsabilità• Formazione e consapevolezza• Miglioramento continuo del sistema✓ Componenti operativi per la Continuità Operativa<ul style="list-style-type: none">• Business Impact Analysis e Risk Analysis• Disegno e realizzazione di soluzioni di continuità operativa. Casi di Studio• Implementazione delle soluzioni di continuità e predisposizione dei piani• Manutenzione e verifica delle soluzioni di continuità operativa✓ La gestione degli incidenti e delle crisi✓ La comunicazione in caso di crisi
Modulo 15: Privacy e adempimenti	<ul style="list-style-type: none">✓ Dalla tutela del domicilio, al caso Soraya, all'internet of Things: un po' di storia.<ul style="list-style-type: none">• Contesto e definizioni✓ La normativa applicabile: il GDPR ed il codice della Privacy.<ul style="list-style-type: none">• Ambito di applicazione.• Principi generali e legittimità del trattamento.• Gli attori della privacy: ruoli e responsabilità.• Informativa – Registro dei trattamenti e analisi del rischio.• Diritti dell'Interessato.• Gestione del Data Breach✓ Tutela dei dati personali, privacy e cookie policy, marketing.<ul style="list-style-type: none">• L'attività di vendita on – line, impatto con il GDPR?

Modulo	Argomento svolto:
<p>Modulo 16:</p> <p>Contrattualistica nazionale ed internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Normative di riferimento ✓ Principali tipologie di contratti nella proprietà industriale (p.i.): accordo di segretezza, lettera d'intenti, contratto di vendita, licenza ✓ Accordo di segretezza: caratteristiche e modalità di redazione ✓ Lettera d'intenti: caratteristiche e modalità di redazione ✓ Contratto di cessione di un diritto di p.i.: caratteristiche e modalità di redazione ✓ Licenza di un diritto di p.i.: caratteristiche e modalità di redazione ✓ L'individuazione della royalty corretta ✓ Contratti compravendita GDO ✓ Contratti acquisto materie prime ✓ Contratti prestampati e formulari ✓ Franchising ✓ Joint Venture
<p>Modulo 17:</p> <p>Food On-line: Contrattualistica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La concorrenza nell'economia delle piattaforme online ✓ Il regolamento Platform - To - Business ✓ Il Digital Market Act ✓ I contratti del Software: qualificazione, responsabilità e garanzie <ul style="list-style-type: none"> - Il software, profili generali - Il contratto di cessione del software - Il contratto di licenza d'uso software - Il contratto di sviluppo software - Onere della prova dell'inadempimento e dei difetti ✓ Dalla "Nuvola" al negozio: il contratto di cloud computing <ul style="list-style-type: none"> - I modelli di servizio e distribuzione del cloud computing - Il contenuto e l'oggetto del contratto di cloud computing: <ul style="list-style-type: none"> • Cloud Computing Saas • Cloud Computing Paas-Iaas

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

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'aziende.

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.



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il **Master in Food Compliance Management** 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



84 ORE

IN FULL INTERACTIVE SESSION LEARNING

**20 MODULI
DA 4 ORE**

**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 20 sessioni didattiche da 4 ore ciascuna



calendario in corso di definizione



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 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.

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 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

