CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE

ISTUM
ISTITUTO DI STUDI DI MANAGEMENT

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 2025

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.

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.

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Progettista di Food Safety System **(24 ore)**	**IL SISTEMA HACCP (moduli 1.1, 1.2, 1.3): PIANIFICAZIONE E GESTIONE** ✔ 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 • 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 **IL SISTEMA HACCP (modulo 1.4): Audit, ispezioni interne e il processo di riesame verso il miglioramento**

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
(segue) **Progettista di Food Safety System** **(24 ore)**	**APPROFONDIMENTO SUI PROGRAMMI DI PREREQUISITI (moduli 1.5, 1.6):** ✔ Definizioni ✔ I PRP nell'ottica del Legislatore ✔ I PRP nel Codex alimentarius ✔ Trattazione dettagliata dei PRP delle ISO TS 22002 con esempi applicativi: • 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

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Manager di Sistema ISO 22000:2018 + FSSC **(24 ore)**	**LA SICUREZZA ALIMENTARE DAL PUNTO DI VISTA DELLE NORME VOLONTARIE (mod 2.1, 2.2, 2.3, 2.4): ISO 22000: 2018** **SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE** ✔ 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 **CONTESTO DELL'ORGANIZZAZIONE** ✔ 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 **DIREZIONE** ✔ Leadership ed impegno ✔ Politica ✔ Ruoli organizzativi, responsabilità e autorità **PIANIFICAZIONE** ✔ Azioni per affrontare rischi ed opportunità ✔ Obiettivi del sistema di gestione della sicurezza alimentare e pianificazione per il raggiungimento ✔ Pianificazione delle modifiche **SUPPORTO** ✔ Risorse ✔ Competenza ✔ Consapevolezza ✔ Comunicazione ✔ Informazioni documentate

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
(segue) **Manager di Sistema ISO 22000:2018 + FSSC** **(24 ore)**	**ATTUAZIONE** ✔ 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 **VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI** ✔ Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione ✔ Audit interno ✔ Controllo di gestione **MIGLIORAMENTO** ✔ 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 **LA SICUREZZA ALIMENTARE DAL PUNTO DI VISTA DELLE NORME VOLONTARIE (mod 2.6): FSSC 22000** ✔ Struttura e contesto dello standard FSSC ✔ Sistema di gestione secondo ISO 22000 e PRP delle ISO TS 22002 ✔ I requisiti supplementari dello standard FSSC **Inizio del caso di studio di gruppo da consegnare in occasione dell'ultima sessione del modulo Lead Auditor di Food Safety System**

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Manager e Auditor di 1ª e 2ª parte STANDARD IFS (International Food Standard) **(12 ore)**	**GLI STANDARD DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO DAL PUNTO DI VISTA DEI RETAILER (mod 3.1): IL PROTOCOLLO DELLO STANDARD IFS** ✔ 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 **I REQUISITI DELLO STANDARD IFS (mod 3.2, 3.3)** ✔ Governance aziendale ed impegno della Direzione ✔ Sistema di Gestione della sicurezza alimentare e della qualità ✔ Gestione delle risorse ✔ Processi operativi ✔ Misurazione, analisi e miglioramento

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Manager e Auditor Di 1ª e 2ª parte GSFS (Global Standard FOOD SAFETY) **(12 ore)**	**GLI STANDARD DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO DAL PUNTO DI VISTA DEI RETAILER (mod 4.1): IL PROTOCOLLO DELLO STANDARD GSFS** ✔ 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 **I REQUISITI DELLO STANDARD GSFS (mod 4.2, 4.3)** ✔ 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

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Manager e Auditor di Supply Chain System / ISO 22005 **(8 ore)**	**La tracciabilità di prodotto sia intraziendale che di filiera dal punto di vista delle norme volontarie del gruppo ISO 22000 (mod 5.1, 5.2)** ✔ La rintracciabilità secondo il contesto cogente • 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: • 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

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo	Argomento svolto:
Lead Auditor di Food Safety System **(16 ore)**	**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)** ✔ 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 ✔ 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 **Consegna e discussione del caso di studio di gruppo propedeutico all'esame finale**

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

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. Michele Abruzzi
Lead Auditor e
Senior Trainer

Dott. Alessandro Leveratto
Senior Lead Auditor,
Consulente

Dott. Giulio Battistella
Lead Auditor e
Senior Trainer

Dott. Lorenzo Valier
Consultant and Lead Auditor

Dott. Romano Rebecchi
Lead Auditor
e Senior Trainer

Dott.ssa Ilaria Marcellino
Quality Assurance e Plant
Manager

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

CSQA
SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE

MASTER DI ALTA FORMAZIONE MANAGERIALE

FOOD SAFETY MANAGER & AUDITOR
(100 ore)

(100 hours)

Constatata la regolare frequenza delle lezioni, si rilascia il presente
Following regular attendance of lessons, we assign this

DIPLOMA
CERTIFICATE
a/to
MARIA ROSSI
RSSMRA93F51D613J

che ha partecipato con profitto al percorso formativo ed ha dimostrato di aver acquisito competenze idonee per lo svolgimento di attività nel campo professionale oggetto del Master.
who has successfully participated in the training course and acquired appropriate skills to perform activities in the professional field covered by the Master's program.

Master svoltosi dal 25 novembre 2023 al 23 aprile 2024.

Scandicci, 26 aprile 2024

Master qualificato aicq sicev No. Registro 200 MASTER FOOD SAFETY MANAGER & AUDITOR 100 ore

Executive Director
Dott. Maurizio Michieli

- 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

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.

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

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

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

ISQ

TECNOLOGIA BLOCKCHAIN PROPRIETARIA DI ISTUM

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 creazioni 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

maggio 2025:	10; 11; 17; 18.
giugno 2025:	07; 08; 14; 15; 28; 29.
luglio 2025:	05; 06; 12; 13.
settembre 2025:	06; 07; 13; 14; 27; 28.
ottobre 2025:	04; 05; 11; 12.
Esame finale:	18 ottobre 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.

ISTUM
HUMAN RESOURCES
SOCIETÀ DI RICERCA E SELEZIONE
AUT. ANPAL 135.15-10-2020

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:

1. Fornire un'adeguata consulenza sulla redazione del curriculum vitae
2. Realizzare un bilancio delle competenze acquisite durante il Master
3. Fornire consulenza relativamente alle possibilità di sviluppo professionale dopo il Master
4. 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.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

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 affinchè 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.

MODALITA' 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.

ISTUM
ISTITUTO DI STUDI DI MANAGEMENT

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 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.

CSQA
YOUR QUALITIES OUR VALUE

CSQA
SCUOLA DI MANAGEMENT
AGROALIMENTARE

data pubblicazione: 26 febbraio 2025

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
P.IVA 14345891007 - N.ro REA FI – 654870

Informazioni
055 0354148