



MASTER

GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

CORSO QUALIFICATO



TIME VISION

FORMAZIONE, CONSULENZA, LAVORO.

TIME VISION

Nata nel 2001, **TIME VISION** è:

- AGENZIA PER IL LAVORO
*accreditata al Min. del Lavoro e delle Politiche Sociali
e abilitata alla sperimentazione del Sistema Duale*
- AGENZIA FORMATIVA
accreditata in Regione Campania
- AGENZIA DI ALTA FORMAZIONE
master di specializzazione
- I.F.T.S. (Istituto di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)
per il Settore Trasporti Aerospaziali
- CAMPANIA' SOUL
*Polo Tecnico Professionale per il settore del Agri-Business,
del Turismo e Beni Culturali*
- PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI CAMPANIA
operatore accreditato al Piano di Attuazione Regionale
- EI-CENTER
*centro Autorizzato al rilascio delle Certificazioni Informatiche
Eipass e dei Corsi OnLine Eipass*
- MEC CENTER MICROSOFT
centro Autorizzato al rilascio delle Certificazioni Microsoft



PERCHÉ SPECIALIZZARSI NEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE?

L'Italia, e prima fra tutte la Campania, ha un patrimonio enogastronomico unico per varietà e pregio: attualmente risultano registrati per la Regione Campania 457 prodotti, tra cui 21 prodotti D.O.P., 16 I.G.P. e 5 S.T.G. (Specialità tradizionali garantite). Il business dell'industria agroalimentare in Campania ammonta ad un fatturato annuo di 6,5 miliardi annui, il primo al Mezzogiorno e il quinto in Italia, mentre il valore aggiunto è di 1,3 miliardi, l'1,6% del dato regionale. Le imprese di settore attive sono 7.185 e danno lavoro a circa 30mila persone.

La necessità di preservare qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari ha reso necessaria ed impellente da parte delle imprese del settore la formazione ed acquisizione di personale specializzato in grado di monitorare l'intero processo produttivo e verificare le caratteristiche del prodotto per assicurare il mantenimento degli standard di qualità e sicurezza che ne hanno decretato il successo di mercato se non addirittura favorendone la registrazione nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale. Il Master qui proposto, partendo dall'analisi preliminare delle norme volontarie in materia di Qualità (ISO 9001) e Sicurezza Alimentare, procede poi ad un approfondimento delle norme specifiche sulla qualità e sicurezza degli alimenti (BRC e ISO 22000:2005), per poi affrontare anche con analisi di casi reali, simulazioni e brain storming, i processi di lavoro e la relativa modulistica per il monitoraggio, valutazione e certificazione della filiera produttiva. Il Master rappresenta dunque un ottimo punto di partenza per chiunque voglia intraprendere la carriera nel settore della qualità e sicurezza alimentare, sia come auditor interno all'azienda, che come auditor di II parte (per il controllo di clienti e fornitori) e di III parte (per operare presso Organismi di Certificazione).

OBIETTIVI

Il Master mira al trasferimento delle competenze relative alle norme ISO 9001 (qualità), ISO 22000 (sicurezza alimentare), IFS (selezione dei fornitori FOOD per la GDO) ed BRC (esportazione dei prodotti).

Il Master risponde alle esigenze del mercato del lavoro proponendo figure specializzate in grado di operare nel campo dell'agroalimentare in attività di:

- consulenza presso studi associati;
- gestione della qualità per le aziende della filiera agroalimentare;
- auditor presso la Grande Distribuzione Organizzata;
- pubblica amministrazione.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Aula + Stage

Il Master si svilupperà in:

- Fase d'aula – **100 ore di aula** suddivise in 13 giornate da 8 ore ciascuna in formula week-end (sabato e domenica) dalle 9.30 alle 17.30.
- Fase stage - **300 ore di stage garantito** da contratto.



PROGRAMMA DIDATTICO

I Modulo - SCHEMI DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ

- Norme cogenti sulla sicurezza alimentare, normativa comunitaria e nazionale per la Sicurezza Alimentare
- Organizzazione del sistema ufficiale di sorveglianza
- I sistemi di gestione volontari
- Procedure di accreditamento
- Introduzione alla norma UNI EN ISO 9001:2015
- Gestione della Sicurezza Alimentare (HACCP e Autocontrollo Aziendale)
- Le buone pratiche: GMP (Good Manufacturing Practice)
- Norme igieniche del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari

II Modulo - METODOLOGIA DI AUDIT SECONDO LA NORMA ISO 19011 (CORSO QUALIFICATO KHC - N. REG. VI 133)

- La norma UNI EN ISO 19011:2012
- I termini e le definizioni dell'audit
- I principi dell'attività di audit
- Il PDCA applicato al processo di audit
- Il programma di audit
- Lo svolgimento di un audit
- La comunicazione efficace durante l'audit
- Le non conformità
- L'individuazione delle cause di non conformità
- La competenza e la valutazione degli auditor
- I Registri professionali per gli auditor
- Il Codice deontologico di un auditor

III Modulo - AUDIT DI II E III PARTE QUALITÀ ISO 9001 (CORSO QUALIFICATO UAQ-PCB N.08/16/Q/ITA)

PRIMA PARTE

INTRODUZIONE

- Introduzione alla norma UNI EN ISO 9001:2015
- La famiglia delle norme ISO 9000
- Norma ISO 9000:2005 (termini e definizioni)
- Gli Schemi di Certificazione e Gli Enti di Certificazione- Accredia
- La Struttura di Alto Livello (HLS)

SECONDA PARTE

LEADERSHIP

- Leadership e impegno
- Generalità
- Focalizzazione sul cliente
- Politica
- Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione

PIANIFICAZIONE

- Azioni per affrontare rischi e opportunità
- Obiettivi per la qualità e pianificazione per il loro raggiungimento
- Pianificazione delle modifiche

CONTESTO DELL'ORGANIZZAZIONE

- Comprendere l'organizzazione e il suo contesto
- Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate
- Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione per la qualità
- Sistema di gestione per la qualità e relativi processi

SUPPORTO

- Risorse
- Generalità
- Persone, Infrastruttura, Ambiente per il funzionamento dei processi
- Rimborso per il monitoraggio e la misurazione
- Conoscenza organizzativa, competenza, consapevolezza, comunicazione
- Gestione, creazione e aggiornamento e controllo delle informazioni documentate

TERZA PARTE - III MODULO

ATTIVITA' OPERATIVE

- Pianificazione e controllo operativi
- Requisiti per i prodotti e i servizi
- Determinazione dei requisiti relativi ai prodotti e servizi
- Riesame dei requisiti relativi ai prodotti e servizi
- Progettazione e sviluppi di prodotti e servizi
- Controllo dei processi, prodotti e servizi forniti dall'esterno
- Produzione ed erogazione dei servizi
- Rilascio di prodotti e servizi

IV Modulo

ANALISI DELLO STANDARD IFS

- Introduzione allo standard IFS
- Sistema di punteggio e rating di certificazione
- Analisi dei requisiti e criteri di conformità
- Iter di certificazione IFS

VI Modulo

QUALIFICA DI INTERNAL FOOD SAFETY AUDITOR ISO 22000:2005

- La norma UNI EN ISO 22000
(Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare)
- Analisi della 22002- 01
- ISO 22003
- Esercitazione: ISO 22000 ed esempi di evidenze
- Esercitazione: Caso Studio UNI EN ISO 22000:2005
- Esame per la qualifica

- Controllo output non conformi

VALUTUAZIONE DELLE PRESTAZIONI

- Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione dei processi
- Soddisfazione del cliente
- Audit interno
- Riesame della direzione

MIGLIORAMENTO

- Non conformità e azioni correttive
- Miglioramento continuo

V Modulo

AUDITOR INTERNO BRC

- Introduzione allo standard BRC
- Evoluzione dello standard
- Iter di certificazione BRC
- Esempi di reporting e non conformità
- Requisiti
- Esercitazione
- Prova di verifica finale

VII Modulo

INTERNAL AUDITOR UNI EN ISO 22005:2008 - LA RINTRACCIABILITÀ

- UNI EN ISO 22005:2008 - Analisi dei punti norma
- La struttura;
- L'organizzazione;
- Il prodotto
- La comunicazione
- Definizione degli obiettivi
- Progettazione (fase strategica)
- Realizzazione (implementazione)

ESERCITAZIONE



PERSONAL BRANDING

TIME VISION supporta i propri allievi del Master con attività di gruppo ed individuali di orientamento professionale e di personal branding. Il personal branding è il processo per comunicare nella maniera più efficace e con gli strumenti più idonei, la ragione per cui una azienda o un datore di lavoro dovrebbero “scegliere voi”. Fare personal branding significa impostare una strategia che permetta di individuare i propri punti di forza e comunicare al meglio cosa si sa fare. Ciascun partecipante al master avrà la possibilità di parteci pare ad una giornata di personal branding alla fine della fase aula.

STAGE

Al termine della fase d’aula, **TIME VISION** garantisce da contratto per tutti i partecipanti inoccupati, un periodo di stage della durata di 300 ore che consentirà a ciascuno di sperimentare all’interno di un contesto aziendale le conoscenze e le competenze acquisite durante le attività didattiche d’aula.



METODOLOGIA

La metodologia di **TIME VISION** è caratterizzata da un approccio esperienziale, con alternanza di momenti teorici e pratici finalizzati a sperimentare già in aula, attraverso numerose esercitazioni, role playing, case history, individuali e di gruppo, i processi tipici delle risorse umane. Ciò consentirà ai partecipanti di approcciare alla fase di stage con maggiore competenza e proattività. Inoltre, ai partecipanti verranno consegnati strumenti di lavoro relativi alle attività tipiche del settore.

DOCENTI

La docenza del master è affidata a professionisti con esperienza pluriennale nel campo della consulenza, certificazione e verifica dei Sistemi di Gestione Aziendale, presso alcune tra le più importanti e rinomate aziende del panorama imprenditoriale nazionale ed internazionale.

DESTINATARI

- Laureati prevalentemente nelle discipline economiche, ingegneristiche, scientifiche
- Consulenti e professionisti interessati ad arricchire il proprio know-how e la gamma dei servizi offerti
- Dirigenti e personale aziendale interessati ad acquisire maggiori competenze

ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI

- Diploma di master “Sistemi di Gestione per la qualità e la sicurezza alimentare”
- Auditor sistemi di gestione: metodologia di audit UNI EN ISO 19011:2012 (qualificato KHC)
- Auditor/Lead Auditor (II e III parte) Sistemi di Gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001 (qualificato UAQ-PCB)
- Auditor Interno BRC Food
- Internal Food Safety Auditor ISO 22000
- Addetto per la manipolazione degli alimenti (8h rischio 2 ex HACCP)

JOB PLACEMENT

TIME VISION è parte di network di aziende di diversi settori e dimensioni alle quali l’Agenzia fornisce un costante e professionale supporto nella ricerca e selezione di personale adeguatamente formato. Ciascun allievo del Master riceverà supporto nell’individuazione delle aziende potenzialmente interessate al proprio profilo, attraverso il sostegno al job placement da parte di personale altamente specializzato. L’allievo potrà inoltre ricevere assistenza e consulenza gratuita nella fase di candidatura e colloquio per ciascuna offerta di lavoro anche nel corso della registrazione al portale www.oggilavoro.com che vede l’adesione di oltre 3.000 aziende operanti sul territorio.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per accedere al Master è necessario sostenere una selezione che si svolgerà presso la sede della **TIME VISION**. La selezione consiste in: test attitudinale/personalità, colloquio conoscitivo e motivazionale. La selezione non comporta alcun costo e non è assolutamente impegnativa ai fini dell’iscrizione.

SEDI DIDATTICHE

Il **Master** si svolgerà presso le **sedì Time Vision**:

- C.so Alcide de Gasperi, 169 - Castellammare di Stabia (NA)
- Via Panoramica, 45 - Ercolano (NA)

INFO

Per maggiori informazioni contattare la segreteria Master al numero **081 3941097** oppure inviare una mail a master@timevision.it

