

Principali contenuti

Il Master QCePA è strutturato sul seguente programma didattico:

AREA SPECIALISTICA

- Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 9001
- Legislazione verticale e orizzontale per la sicurezza alimentare
- Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma ISO14001 ed il regolamento EMAS
- La certificazione del Sistema Qualità e Ambiente nel settore agroalimentari
- La sicurezza sui luoghi di lavoro
- Il metodo HACCP e le prescrizioni normative in materia di igiene e salubrità dei prodotti agro-alimentari
- Legislazione del settore agro-alimentare
- Rintracciabilità secondo la norma ISO 22005 ed il regolamento CE 178/2002
- Marchi individuali e collettivi: il ruolo dei consorzi
- Certificazione di prodotto agro-alimentare in ambito volontario e regolamentato (DOC, DOP, BIO, ecc.)
- Le ispezioni secondo gli standard BRC, IFS ed EUREP GAP
- La conduzione di audit sui sistemi di gestione secondo i requisiti della UNI EN ISO 19011 (corso per Internal Auditor riconosciuto KHC)
- La conservazione dei prodotti deperibili
- La norma ISO 22000

AREA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- Fondamenti di organizzazione aziendale
- Gestione del personale (pianificazione RU, reclutamento, selezione e inserimento, assegnazione e valutazione performance, politiche retributive, total reward)
- Fondamenti di diritto del lavoro
- Organizzazione per processi; dal process reengineering al miglioramento continuo
- Gestione dei processi primari e di supporto secondo i requisiti di un sistema di gestione aziendale
- Valutazione dell'efficacia e dell'efficienza aziendale
- Information technology per la organizzazione e la gestione delle PMI

Faculty

Il Master si avvale di un corpo docente composito e di alto profilo, formato da tecnici, imprenditori, managers, docenti universitari, valutatori di enti certificativi e liberi professionisti che operano nel campo della gestione della Qualità applicato al settore agroalimentare.

Per maggiori dettagli sui docenti consultare il sito www.ctq.it o www.imasteraziendali.it

Procedura di ammissione

Possono presentare domanda di iscrizione coloro i quali siano in possesso di Laurea, Diploma Universitario, o titolo equipollente, in discipline tecnico-scientifiche o socio-economiche, conseguito in una Università o Istituto Universitario italiano o straniero di pari grado. I dettagli relativi alle modalità di ammissione sono contenuti nella scheda di prenotazione del colloquio. Saranno ammessi anche laureandi che prevedono di acquisire il titolo entro l'anno solare in corso e diplomati che abbiano maturato significative esperienze di lavoro in aziende italiane e straniere per almeno 5 anni. L'ammissione al Master è riservata a coloro che supereranno le prove di selezione. La selezione sarà effettuata sulla base del curriculum personale, dei titoli presentati, di un questionario attitudinale, di un test di valutazione del grado di competenze nell'uso di Internet e delle reti telematiche ed un test inerente alle tematiche oggetto del master, oltre ad un colloquio volto ad accettare la preparazione di base ed il profilo motivazionale del candidato. Nelle Commissioni potranno essere presenti dirigenti, imprenditori, responsabili delle RU delle aziende consorziate o partner, come pure rappresentanti delle Associazioni di Categoria che supportano "I Master Aziendali". L'esito della selezione verrà prontamente comunicato a coloro che saranno inseriti nella graduatoria degli idonei.



CTQ S.p.a., Via Salceto n° 99

53036 Poggibonsi (SI) – tel. 0577 982250

www.imasteraziendali.it – formazione@ctq.it

Numero Verde 800 082636

iMaster[®]
AZIENDALI



Master in QUALITÀ e CERTIFICAZIONE di prodotto nelle Aziende AGROALIMENTARI

Compensivo del Corso per Internal Auditor di Sistemi di Gestione Qualità

con il supporto di



partner tecnico



Profilo professionale

Il Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari ha lo scopo di formare specialisti in sistemi di gestione nelle aziende agroalimentari con competenze specifiche sulla legislazione applicabile a questa tipologia di aziende e sui relativi processi produttivi e distributivi.

È entrato recentemente in vigore il Regolamento (CE) n. 178/2002 con l'obbligo per tutte le aziende del settore agroalimentare di garantire la rintracciabilità dei prodotti e dei loro componenti. Questo provvedimento normativo, insieme ad altri che diverranno attivi in un prossimo futuro, sta spingendo le aziende del settore ad un profondo aggiornamento dei metodi di gestione della qualità dei prodotti e dei processi. Sono quindi sempre più necessarie figure professionali con competenze trasversali che partendo dalla conoscenza specifica della legislazione di settore, delle problematiche tecniche di prodotto e processo e delle implicazioni analitiche, sappiano progettare e gestire le procedure di ottimizzazione della qualità in tutte le funzioni aziendali. Considerando anche la crescente sensibilità dei consumatori verso la qualità degli alimenti e le relative evidenze che le aziende danno al mercato (marchi e denominazioni dei consorzi di tutela, certificazioni di prodotto cogenti e volontarie, ecc.), le imprese del settore necessiteranno in misura crescente di risorse umane con approfondite competenze su queste materie.

Destinatari

Il corso è rivolto a giovani laureati in Scienze dell'Alimentazione, Biologia, Chimica, Agraria, Enologia, Biotecnologie, Economia, Ingegneria ed altre lauree tecnico-scientifiche che intendono integrare il percorso di studi universitario con competenze gestionali e tecnico-normative specifiche per il settore agroalimentare. Le caratteristiche personali dei partecipanti risulteranno determinanti per un percorso professionale di successo. Oltre ad un brillante curriculum sono richieste le capacità di lavorare per obiettivi, di integrarsi nei gruppi, di mediazione ma allo stesso tempo di determinazione e ambizione personale.

Opportunità Professionali

La gamma dei ruoli che possono essere occupati nel settore dell'agroalimentare, è estremamente vasta: dai ruoli previsti dalle funzioni Assicurazione Qualità, Gestione Ambientale, Controllo Qualità e Gestione Laboratorio di Analisi, a quelli riguardanti la tracciabilità (Logistica, Supply Chain) e la gestione del mercato (marketing, commerciale). Dopo il Master è possibile svolgere anche la professione di consulente tecnico-gestionale in autonomia o presso studi e società di consulenza.

Grazie al corso per Valutatore Interno di Sistemi di Gestione Qualità, qualificato KHC, Organismo di qualificazione del personale e della formazione accreditato Sincert, è possibile effettuare gli audit di parte I e II all'interno delle organizzazioni portando un contributo importante al miglioramento delle attività delle Aziende/Enti, migliorandone le attività di valutazione dei processi e dei sistemi di gestione e quindi le performances.

È importante considerare che l'agroalimentare di Qualità è sempre di più uno dei settori trainanti della nostra economia e del "Made in Italy" in particolare. La Toscana (sede di svolgimento del Master) rappresenta una delle regioni di eccellenza in questo settore. Per poter confermare le notevoli potenzialità di sviluppo, le aziende di questo comparto necessitano di risorse umane con competenza elevate ed aggiornate. Il fenomeno della certificazione ISO 9000 è, in questo settore, ancora in fortissima crescita: fra le oltre 70.000 aziende del comparto meno del 10%, risulta ad oggi già certificato. Inoltre, la certificazione di prodotto si sta sempre più diffondendo, nonostante i consumatori debbano ancora prendere coscienza del significato e del valore dei vari marchi di prodotto. Il CTQ offre ai partecipanti un servizio di "placement post-master", alle aziende vengono segnalate le competenze acquisite da ciascun partecipante al termine del corso.

Specializzazioni

Il Master QCEPA è comprensivo di uno specifico corso di specializzazione per **Valutatore Interno di Sistemi di Gestione Qualità secondo le Norme ISO 9001 ed. ISO 19011**, qualificato KHC, organismo di certificazione delle competenze nella mansione riconosciuto dal mercato a livello internazionale.

Il corso si propone di far acquisire ai partecipanti le conoscenze e l'addestramento basilari sulle metodologie di conduzione delle verifiche ispettive interne. In quest'ottica vengono approfonditi i principi e le tecniche per effettuare gli Audit conformemente alla norma UNI EN ISO 19011 fornendo così le competenze necessarie per interpretare correttamente i requisiti applicabili e quelli escludibili dalla norma UNI EN ISO 9001.

Corso di abilitazione per RSPD Mod. A (28 ore): Il corso fornisce le conoscenze relative alla normativa generale e specifica in tema di igiene e sicurezza del lavoro, sui criteri e strumenti per la ricerca delle leggi e norme tecniche riferite a problemi specifici, sui soggetti del sistema di prevenzione aziendale e alle funzioni svolte dai vari Enti preposti alla tutela della salute dei lavoratori. Il corso consente inoltre di acquisire elementi di conoscenza in particolare modo per gli aspetti normativi, relativi ai rischi e ai danni da lavoro, alle misure di prevenzione per eliminarli o ridurli, ai criteri metodologici per la valutazione dei rischi, ai contenuti del documento di valutazione dei rischi, alla gestione delle emergenze.

Il Master prevede inoltre un particolare approfondimento sui temi della **rintracciabilità prevista dal Regolamento CE n. 178/2002** e degli standard di verifica richiesti dalla grande distribuzione organizzata europea (IFS, BRC e EUREP GAP). A questi argomenti viene riservato un particolare spazio, tanto da determinare una vera e propria specializzazione nell'ambito dell'Assicurazione Qualità per il settore Agroalimentare.