

XLI ED. 2026-27



MASTER IN QUALITÀ E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI



CTQ Spa

Via Salceto, 99

53036 Poggibonsi (SI)

Telefono: 0577 982250 - 0577 982582

formazione@ctq.it



www.ctq.it

INDICE DEI CONTENUTI

I. OFFERTA FORMATIVA

<i>CTQ Spa: la società</i>	1
<i>Master QCePA: offerta formativa</i>	2
<i>Modalità e articolazione del corso</i>	3
<i>Destinatari e Faculty</i>	4
<i>Programma e moduli</i>	5
<i>Un'esperienza totalizzante per professionisti felici</i>	12

II. STAGE E PROSPETTIVE

<i>Stage&Placement</i>	13
<i>Sbocchi professionali</i>	14

III. AZIENDE E STATISTICHE

<i>Aziende Convenzionate</i>	15
<i>Visite aziendali</i>	16
<i>Specializzazioni e attestati</i>	18
<i>Dati e statistiche</i>	19
<i>Alloggio</i>	20

IV. SELEZIONI E COSTI

<i>Selezioni</i>	21
<i>Costi e modalità di pagamento</i>	22
<i>Finanziamenti pubblici</i>	23
<i>Testimonianze</i>	24
<i>Riepilogo</i>	25



DAL 1991 UNA GARANZIA PER L'INSERIMENTO DEI LAUREATI NEL MONDO DEL LAVORO

CTQ Spa opera nel campo della formazione dal 1991; in particolare, il **Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari** (Master QCePA) viene erogato dal 2004 ed è rivolto esclusivamente a laureati.

Scopo di CTQ è quello di formare **il Top Management** di oggi e di domani attraverso il trasferimento di conoscenze e l'addestramento ad **un approccio pragmatico e "aziendalista"**. Punto di forza e cardine della linea aziendale nell'ottenere tali traguardi è l'attenzione dimostrata da sempre alle esigenze dell'allievo che ha permesso di riscontrare al termine del percorso un elevato grado di soddisfazione e gradimento, dimostrando una specifica attenzione di CTQ **alla politica per la Qualità**.

Attualmente, CTQ Spa:

- è **Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana con DGR n. 15520 del 23/09/2019**
- è **conforme ai requisiti della norma per i Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015, valida per il seguente campo di applicazione:**

“Progettazione ed erogazione di servizi di consulenza direzionale, per la certificazione di sistemi di Gestione (Qualità, Ambiente, Sicurezza e Responsabilità Sociale), per la Marcatura CE e la Certificazione di Qualità dei prodotti, in materia di Sicurezza sul lavoro e di Ambiente. Servizio RSPP per imprese ed Enti Pubblici locali. Progettazione ed erogazione di attività formative”.

A background image showing a group of students in a classroom or meeting room, focused on their work. Some are looking at papers, others at devices. The scene is brightly lit, suggesting a modern educational environment.

NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027

MASTER QCEPA, XLI ED.

LA FORMAZIONE GIUSTA PER I PROFESSIONISTI DI DOMANI

Primo Master italiano finalizzato a formare i futuri professionisti in **Controllo della Qualità e della Salubrità**, il Master QCePA è progettato in linea con le crescenti esigenze di occupazione dei **settori Agroalimentare, Farmaceutico e Cosmetico**. Contesti in costante sviluppo, ma necessitanti di esperti aggiornati **sui più diffusi standard gestionali e sulla normativa cogente per la messa a norma e il controllo dei processi produttivi**.

Uno scenario di crescente competitività in cui, a fronte della situazione attuale che registra **una sempre maggiore attenzione e sensibilità alla sicurezza e alla qualità** degli alimenti e dei prodotti farmaceutici e cosmetici da parte delle istituzioni, dei media e dei consumatori, appare evidente come **la Certificazione del Prodotto, del Sistema Qualità e della Rintracciabilità, la promozione del Made in Italy** siano leve competitive imprescindibili per le imprese. Pertanto, è crescente la richiesta di figure professionali con competenze **non solo tecniche ma anche di gestione** che, oltre al proprio background universitario, abbiano acquisito capacità altamente avanzate grazie a un grado di formazione superiore.

COSA OFFRE IL MASTER QCEPA?

- UN PERCORSO DI SPECIALIZZAZIONE PRATICO E OPERATIVO
- 1100 ORE DI FORMAZIONE TRA AULA, STUDIO INDIVIDUALE, PROJECT WORK, VISITE AZIENDALI E STAGE
- UN CORPO DOCENTE DI ALTO PROFILO
- SERVIZIO DI INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO PER OPPORTUNITÀ PROFESSIONALI REALI

MODALITÀ

Con **più di 1000 partecipanti dal 2004**, il QCePA è progettato **sulla base delle esigenze formative espresse dalle imprese** e realizzato con la loro costante partecipazione. Le competenze emotive, gli atteggiamenti, il sistema di relazioni, le procedure e gli strumenti utilizzati sono gli stessi del mondo del lavoro: parteciparvi significa **immergersi totalmente nella realtà aziendale fatte di operatività e concretezza**.

Un percorso completo, che vede gli allievi **impegnati in aula dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 18:00, nella sede CTQ di Poggibonsi**, provincia di Siena, nel cuore di una delle regioni italiane che più ha investito negli ultimi anni nel comparto dell'Agroalimentare di alta qualità.



1100 ORE TOTALI divise in:

- **una FASE DIDATTICA FRONTALE**, con lezioni teoriche in presenza, esercitazioni e visite aziendali (durata minima: **500 ore**)
- **una FASE DI STAGE IN AZIENDA** (durata minima: **600 ore**)

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

L'approccio didattico è decisamente **pratico e operativo** attraverso **l'analisi di casi studio** mutuati dalle esperienze professionali dei docenti, project work, training on the job e action learning.

Scopo finale del Master QCePA è rendere gli allievi **operativi, concreti e professionalizzati** il più rapidamente possibile fornendo loro **quella componente applicativa** non presente in ambito scolastico - universitario.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a giovani laureati, con **titolo Triennale o Magistrale**, in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biologia, CTF, Chimica, Farmacia, Agraria, Biotecnologie, Medicina Veterinaria, Scienze della Nutrizione, e altre **lauree tecnico-scientifiche** che intendono integrare il percorso di studi universitario con **competenze gestionali e tecnico-normative**. Possono partecipare al Master anche i **laureandi** che prevedono di terminare il percorso di laurea **entro Marzo 2027**.



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 **determinazione e ambizione personale**.

CALENDARIO ED. AUTUNNALE 2026/27

LEZIONI FRONTALI SEDE
CTQ POGGIBONSI



Da fine NOVEMBRE 2026
a MARZO 2027

STAGE



DA APRILE 2027

CHIUSURA ISCRIZIONI



13 NOVEMBRE 2026

FACULTY

CTQ si avvale di un corpo docente composito e di alto profilo, formato da **tecnici, imprenditori, manager, docenti universitari, valutatori di enti certificativi e liberi professionisti** che operano nel campo della gestione della Qualità applicato ai settori Agroalimentare, Pharma e Cosmetico.

PROGRAMMA E MODULI

Il **programma formativo** del Master QCePA è costruito su **un sistema di competenze**, collegate fra loro, progettate in modo accurato, con forte interscambio di conoscenza e di collaborazione tra i docenti. I moduli fanno parte di **un unico progetto didattico**, nei contenuti e nelle metodologie, che mirano a sviluppare **le capacità di saper fare**.





PROGRAMMA E MODULI

Area Specialistica

- La certificazione volontaria e cogente
- Sistemi di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015
- Regolamento CE 178/02
- Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015 e il regolamento EMAS
- Metodo HACCP
- Rintracciabilità e Tracciabilità
- Marchi individuali e collettivi
- Le ispezioni secondo gli standard BRC e IFS
- La norma UNI EN ISO 22000:2018
- La norma UNI EN ISO 22005:2008
- Introduzione alle GMP
- La norma EN ISO 22716:2008
- PCQI
- La certificazione biologica
- La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
- Normativa packaging nel settore Food e MOCA
- Etichettatura e imballaggio nel settore Alimentare
- Gluten Free



PROGRAMMA E MODULI

Area Trasversale

- Fondamenti di Organizzazione Aziendale
- Gestione delle dinamiche aziendali e costruzioni del team
- Selezione del personale
- Strumenti di elaborazione dei dati e presentazione dei risultati in azienda
- Strumenti di apprendimento efficace: mappe mentali
- Personal Branding
- La promozione del benessere psico sociale nel lavoro di gruppo
- Corso RSPP modulo A
- Elementi di Lean Management



TUTTI GLI ARGOMENTI VERRANNO AFFRONTATI ATTRAVERSO SPIEGAZIONE TEORICA ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI GRUPPO FINALIZZATE ALL'APPLICAZIONE PRATICA ED IMMEDIATA DEI CONCETTI ESPOSTI.

Business Game

Innovativo strumento formativo di tipo esperienziale, che vede gli allievi impegnati a seguire **l'iter certificativo per la Qualità**, secondo gli standards della **ISO 9001**, di un'azienda del settore Agroalimentare. La classe, divisa in gruppi, viene sottoposta ad **un vero Audit certificativo** da parte di un **auditor qualificato di III parte** che, al termine della verifica finale, deciderà se certificare o meno l'azienda.

PROGRAMMA E MODULI

Area Specialistica

LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA E COGENTE	Differenze e ambiti applicativi.
SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 9001:2015	Strumenti e metodi di applicazione della norma in azienda.
REGOLAMENTO CE 178/02	Studio approfondito delle disposizioni e dei requisiti del regolamento europeo 178/2002 relativo alla sicurezza alimentare
SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 14001:2015 E IL REGOLAMENTO EMAS	Strumenti e metodi di applicazione della norma in azienda.
METODO HACCP	Le prescrizioni normative in materia di Igiene e di Salubrità dei prodotti agroalimentari.
RINTRACCIABILITÀ E TRACCIABILITÀ	Differenze, scopi, obblighi di applicazione all'interno del processo produttivo.
MARCHI INDIVIDUALI E COLLETTIVI: DEFINIZIONE E AMBITI D'IMPIEGO	Definizione e ambiti d'impiego. Il regime di tutela e controllo attuato dai Consorzi. Certificazione di prodotto agro-alimentare in ambito volontario e regolamentato (DOC, DOP, BIO ecc...).
LE ISPEZIONI SECONDO GLI STANDARD BRC E IFS	Strumenti e metodi di applicazione degli standard finalizzati al controllo sul prodotto e sul processo nelle aziende agro certificate. Valutazione delle non conformità, tipologia di audit.
LA NORMA UNI EN ISO 22000:2018	Strumenti e metodi di applicazione della norma internazionale sui sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare.

LA NORMA UNI EN ISO 22005:2008	Strumenti e metodi di applicazione della norma europea sui sistemi di Rintracciabilità Agroalimentare.
INTRODUZIONE ALLE GMP	Strumenti e metodi di applicazione delle pratiche di buona produzione in azienda.
LA NORMA EN ISO 22716:2008	Applicazione dei metodi della norma armonizzata che descrive i requisiti GMP specifici per il settore Cosmetico, dalla produzione alla spedizione del prodotto.
PCQI	La normativa sul sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare per esportare negli Stati Uniti e il relativo Food Safety Plan.
LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA	Analisi delle normative e nelle strategie per il successo nel settore biologico.
LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	Approfondimento delle linee guida per la competenza dei laboratori di prova e taratura.
NORMATIVA PACKAGING NEL SETTORE FOOD E MOCA	Analisi approfondita delle regolamentazioni e delle norme riguardanti il packaging nel settore alimentare e i materiali destinati al contatto con alimenti.
ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO NEL SETTORE ALIMENTARE	Normative e pratiche relative all'etichettatura e all'imballaggio di prodotti alimentari.
GLUTEN FREE	Normative e pratiche per la produzione e l'etichettatura di prodotti senza glutine

Area Trasversale

FONDAMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	I meccanismi organizzativi e il ruolo delle funzioni principali. Organizzazione dei processi. Gestione dei processi primari e di supporto secondo i requisiti di un sistema di gestione aziendale.
GESTIONE DELLE DINAMICHE AZIENDALI E COSTRUZIONE DEL TEAM	Approfondimento delle dinamiche aziendali con un focus dettagliato sulle attività di team working e di team building.
SELEZIONE DEL PERSONALE	Tutoraggio sulla redazione del CV, simulazione in assessment dei colloqui di lavoro.
STRUMENTI DI ELABORAZIONE DEI DATI E PRESENTAZIONE DEI RISULTATI IN AZIENDA	Utilizzo professionale di Microsoft Excel avanzato in azienda.
STRUMENTI DI APPRENDIMENTO EFFICACE: MAPPE MENTALI	Metodi innovativi per potenziare le capacità di apprendimento.
PERSONAL BRANDING	Strategie mirate per la costruzione di un'immagine personale forte online e offline.
LA PROMOZIONE DEL BENESSERE PSICO SOCIALE NEL LAVORO DI GRUPPO	Importanza e promozione del benessere psico sociale in ambiente lavorativo.
CORSO RSPP MODULO A	Pratiche essenziali per garantire un ambiente di lavoro sicuro e conforme alle regolamentazioni vigenti.
ELEMENTI DI LEAN MANAGEMENT	Guida alle metodologie del Lean Management per ottimizzare processi e ridurre gli sprechi.

IL VALORE DI UN'ESPERIENZA TOTALIZZANTE PER PROFESSIONISTI FELICI

Partecipare al Master QCePA significa intraprendere **un viaggio verso la consapevolezza di sé e dei propri punti di forza.**

Un percorso stimolante e concreto, basato sull'assunto che **la realizzazione lavorativa sia diretta conseguenza della serenità personale.** Per questo, offriamo agli allievi un contesto di maturazione unico nel suo genere, che vede l'apporto formativo potenziato dall'erogazione di lezioni che forniscono **strategie di gestione dello stress** e di **ottimizzazione delle prestazioni in ambiente lavorativo.**

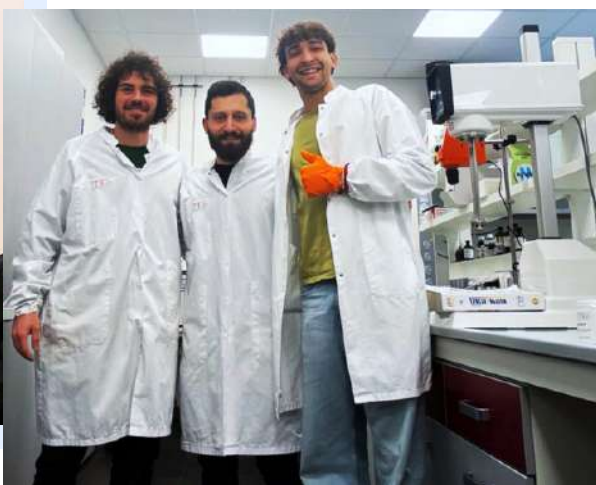
Tutte tematiche affrontate nel nuovo modulo **"LA PROMOZIONE DEL BENESSERE PSICOSOCIALE NEL GRUPPO"**, tenuto da un professionista specializzato in Psicologia della Salute.



STAGE E PLACEMENT

Al termine del periodo di lezione, viene attivato lo stage in azienda. **Un'esperienza dall'alto valore formativo** che vede il tirocinante, in affiancamento a un tutor, coinvolto nei vari processi aziendali. Il tutto nel rispetto **dei più elevati standard qualitativi**: l'incremento dell'esperienza professionale, l'acquisizione di nuove competenze e il riconoscimento del lavoro svolto. Lo stage è garantito per tutti gli studenti e coperto da rimborso spese*.

Garantiti al 100% e coperti da rimborso spese*, gli stage CTQ vengono attivati in tutta Italia. Al fine di trovare il progetto di tirocinio più in linea con il profilo di ogni singolo allievo, durante il Master sono previsti **dei colloqui di orientamento individuali** tra il candidato e **l'ufficio Stage&Placement CTQ**. Nella ricerca dello stage si tiene conto sia **delle aspirazioni professionali** dell'allievo sia delle competenze maturate da quest'ultimo durante il Master.



L'attività di **Placement**, ovvero quelle attività che hanno lo scopo di **favorire il contatto tra i partecipanti al Master e il sistema aziendale** si articola principalmente attraverso:

- Stage
- Affiancamento durante il primo incontro in azienda
- Monitoraggio costante sulla qualità del tirocinio
- Inoltro CV alle imprese
- Supporto motivazionale (auto-riflessione guidata)
- Supporto stesura CV e cover letter
- Tecniche di job hunting
- Simulazione/preparazione al colloquio/negoziazione
- Definizione del proprio progetto professionale



Placement post-Master

Oltre allo stage, CTQ offre ai partecipanti un servizio di “**placement post-Master**”, con la segnalazione alle aziende delle competenze acquisite da ciascun partecipante al termine del corso e **la proposta di nuove opportunità professionali**.

Un'attività accurata e continuativa nel tempo, che fornisce ai nostri allievi **un percorso di inserimento e di supporto metodologico** perché possano superare ogni prova che sono chiamati ad affrontare ed essere inseriti con successo nel mondo del lavoro.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Le figure professionali formate dal Master QCePA, possono ricoprire, grazie alla completezza delle competenze acquisite, **una gamma di posizioni estremamente varia** nelle imprese del settore **Agroalimentare, Farmaceutico e Cosmetico**, nelle aree **Assicurazione Qualità, Controllo Qualità, Laboratorio di Analisi, Ambiente e Sicurezza, Logistica e Supply Chain**, a garanzia della rintracciabilità, **Marketing e Commerciale**.

Dopo il Master, gli allievi formati possono svolgere anche **la professione di consulente**, in autonomia o presso studi e società di consulenza.



AZIENDE CONVENZIONATE

Gli stage CTQ rappresentano **un sicuro punto di riferimento** per le aziende maggiormente evolute dei settori traino dell'economia italiana, quali l'Agroalimentare, il Farmaceutico e il Cosmetico.

Oltre 400 realtà su tutto il territorio nazionale che perseguono **il disegno della Qualità** puntando su risorse di altissimo livello e su **veri percorsi di inserimento in azienda**. Completa il quadro la continua e costante ricerca da parte di CTQ di **nuove e stimolanti realtà** a cui proporre i propri profili.

Di seguito ALCUNE delle aziende con cui CTQ SPA ha attivato progetti di stage:



do more
feel better
live longer

Aboca | GROUP



GRUPPO ITALIANO VINI



ARBOREA
THE ITALIAN DAIRY COMPANY
SINCE 1956



Dr Schär



VISITE AZIENDALI

Parte integrante del programma didattico del Master, **le visite agli stabilimenti delle realtà aziendali partner di CTQ** sono da sempre occasioni imperdibili per gli allievi del QCePA **di scoprire e di toccare con mano ogni aspetto dei ruoli professionali** che vorrebbero ricoprire.

Conoscere i processi aziendali, capire a fondo l'organizzazione produttiva e manageriale e interfacciarsi con nuove tecnologie **per essere sempre al passo con i tempi**. Questo e molto altro fa parte di quell'offerta formativa e professionale messa in campo da un pacchetto **di esperienze dirette e pratiche uniche nel loro genere**.





SPECIALIZZAZIONI E ATTESTATI

Auditor Interno sui Sistemi di Gestione della Qualità

Il Master QCePA è comprensivo di uno specifico **corso di specializzazione per Auditor Interno sui Sistemi Gestione Qualità**, tenuto da un organismo di certificazione e riconosciuto dall'ente Accredia e della durata di **24 ore**.

Corso per Rspp - Modulo A

Il corso di abilitazione per RSPP Mod. A (propedeutico al conseguimento dei Moduli B e C) consta di **28 ore** e 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 sulle funzioni svolte dai vari Enti preposti alla tutela della salute dei lavoratori.

Il corso consente inoltre di acquisire elementi di conoscenza in merito agli **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 e alla gestione delle emergenze.

Inoltre, su richiesta, è possibile ottenere l'attestato di partecipazione per ogni modulo frequentato.



In aggiunta, Il Master prevede un particolare approfondimento **sui temi della Rintracciabilità e degli Standard di verifica richiesti dalla grande distribuzione organizzata europea (IFS, BRCGS).**

Al termine del Master verrà rilasciato **un attestato finale di partecipazione**, oltre ai **due attestati** dei corsi di specializzazione previo superamento esame.



DATI E STATISTICHE

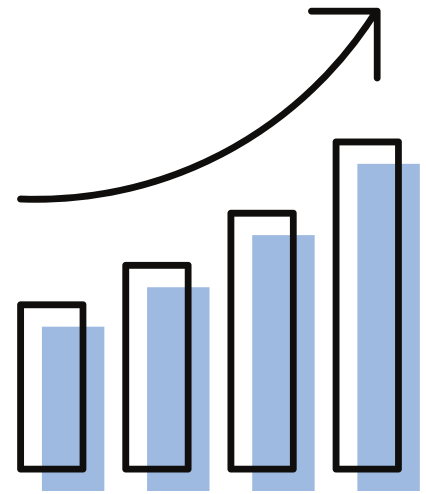
Edizioni del Master QCePA dal 2004 al 2026: **40**

Totale allievi: **oltre 1000**

Allievi occupati a 6 mesi dalla fine del Master: **91%**

Stagisti assunti dall'azienda dello stage: **50%**

Tipologia di contratti assunzione: **a tempo determinato e indeterminato**



ALLOGGIO

Dal 2000, CTQ ha inserito all' interno della propria offerta formativa l'opportunità per i partecipanti di godere dei benefici rappresentati **dall'esperienza di convivenza presso il proprio Campus**. Per tutta la durata delle lezioni, infatti, gli allievi del Master QCePA sono ospitati in **appartamenti poco distanti dalla sede delle lezioni***. CTQ si avvale da anni della collaborazione di molteplici strutture del territorio che garantiscono, per tutta la durata del soggiorno, totale assistenza agli ospiti.

Un contesto che favorisce la concentrazione per lo studio e l'approfondimento, e che crea un clima simile a quello degli ambienti lavorativi molto affiatati e nello stesso tempo competitivi, dove risultano premianti lo spirito di gruppo, l'orientamento al risultato e la capacità di gestione delle proprie emozioni.

Un'esperienza unica nel panorama formativo italiano, mutuata dalle offerte dei master che regolarmente si svolgono nelle Università più competitive del mondo.



SELEZIONI



L'ammissione al Master QCePA è riservata a coloro che supereranno **le prove di selezione, totalmente gratuite e non vincolanti**. Per partecipare è necessario inviare il proprio Curriculum Vitae all'indirizzo: **formazione@ctq.it**

A seguito di uno screening curriculare, il candidato sarà convocato per le prove di selezione, che potrà svolgere a distanza sostenendo **un test online scritto e un colloquio conoscitivo via Zoom**. Nello specifico:

- il test scritto, **della durata di 60 minuti**, consta di quesiti **di tipo psico-attitudinale e tecnico** per sondare la corrispondenza del profilo del candidato al corso.
- il colloquio individuale con i responsabili dell'Area Formazione del Master è finalizzato a valutare le soft skills del candidato e le sue possibilità occupazionali.

L'ESITO DELLA SELEZIONE SARÀ COMUNICATO AL CANDIDATO ENTRO 48 ORE DALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO CONOSCITIVO.

COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

A dimostrazione della fiducia verso la preparazione erogata dal corso agli allievi, le Aziende Partner di CTQ mettono a disposizione **di tutti i partecipanti** contributi che coprono parte della quota di iscrizione al Master*. L'importo dei contributi è correlato alla **data di candidatura** al corso, come riportato di seguito:

- **candidatura entro il 31 luglio 2026:** in caso di iscrizione, il contributo concesso dalle aziende è pari a 3.600,00 euro. Pertanto, la quota totale da pagare ammonta a **5.200,00 euro + IVA**, anziché a 8.800,00 euro + IVA, valore nominale del Master QCePA.
- **candidatura entro il 30 settembre 2026:** in caso di iscrizione, il contributo concesso dalle aziende è pari a 3.200,00 euro. Pertanto, la quota totale da pagare ammonta a **5.600,00 euro + IVA** anziché a 8.800,00 euro + IVA, valore nominale del Master QCePA.
- **candidatura entro il 13 novembre 2026:** in caso di iscrizione, il contributo concesso dalle aziende è pari a 3.000,00 euro. Pertanto, la quota totale da pagare ammonta a **5.800,00 euro + IVA** anziché a 8.800,00 euro + IVA, valore nominale del Master QCePA.

Inoltre, al termine del Master sarà stilata **una graduatoria degli studenti più meritevoli**, in cui il partecipante distintosi per merito e impegno avrà diritto **alla restituzione del 50% della quota versata**.

OFFERTA MASTER QCEPA

La quota iniziale è comprensiva di:

- **Iscrizione**
- **Frequenza lezioni frontali in aula**
- **Materiale didattico individuale (slide, fotocopie, testi)**
- **Stage rimborsato in aziende**
- **Alloggio in agriturismo a poca distanza dalla sede del Master, per tutta la durata delle lezioni in aula**

AGEVOLAZIONI

Per ogni iscritto è prevista la stipula di **un piano di pagamento personalizzato** in cui è possibile concordare **il numero delle rate e le tempistiche di pagamento**. È possibile concordare il piano di pagamento in sede di iscrizione.

*In caso di assegnazione di un finanziamento da parte di enti pubblici, il contributo erogato dalle Aziende partner non potrà essere riconosciuto.

FINANZIAMENTI PUBBLICI



Il Master QCePA è un corso **interamente finanziabile** dai voucher messi a disposizione dalle Regioni attraverso bandi pubblici annualmente pubblicati **per la formazione professionale post laurea e corsi di Alta Specializzazione**.

Una volta superate le selezioni di accesso al Master, il candidato viene assistito da CTQ **nella presentazione della domanda di voucher**. Le Regioni che nel recente passato hanno messo a disposizione contributi che finanziano il QCePA sono le seguenti: **Emilia Romagna, Puglia, Lazio, Basilicata, Molise, Campania, Sardegna**.

Contattaci per scoprire se la tua regione ha dei bandi attivi per il 2026.

CONTATTI

CTQ Spa

Via Salceto, 99

53036 Poggibonsi (SI)

Telefono: 0577 982250 - 0577 982582

formazione@ctq.it

"Il trasporto motivazionale che si crea durante il percorso didattico permette di immaginare un futuro vero e appagante, quel futuro che tutti noi laureati ci meritiamo, dopo tante fatiche scoraggianti"

Deborah, Medicina Veterinaria

"Ho ricevuto gli strumenti adeguati per muovermi all'interno di un contesto lavorativo strutturato. Lo stage mi ha permesso di applicare quanto appreso durante le lezioni del Master e a comprenderle appieno, confermando le aspettative e le scelte fatte all'inizio di questo percorso che ha posto le basi per il mio futuro lavorativo"

Antonella, Scienze Biologiche

"Un approccio all'insegnamento sbalorditivo e completamente differente da quello accademico. I professori sono stimolanti, molto preparati e trasmettono, oltre ai concetti, la forte passione che mettono nel proprio lavoro. Ho trovato molto interessanti tutti gli argomenti trattati. L'ambiente trasuda serietà e competenza"

Daniele, Scienze della Produzione e Protezione delle Piante

Le visite aziendali hanno superato notevolmente le mie aspettative, perché ho visto effettivamente come si lavora e come si va avanti per raggiungere un miglioramento continuo e necessario. Con questa esperienza ho capito davvero cosa significhi essere parte di un vero contesto aziendale"

Nicola, Tecniche Erboristiche

RIEPILOGO

Destinatari: laureati di I e II livello, laureandi prossimi al conseguimento del titolo entro Marzo 2027.

Lezioni Edizione Autunnale: Novembre 2026 - Marzo 2027, dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00.

Sede lezioni: Via Salceto 99, Poggibonsi, SIENA

Stage: garantito e rimborsato, durata minima 600 ore

Partenza stage: Aprile 2027

Agevolazioni e sconti sulla quota di iscrizione (pagamento rateizzabile):

- **5.200,00 + IVA** anziché 8.800,00 + IVA per i candidati **entro il 31 Luglio 2026**
- **5.600,00 + IVA** anziché 8.800,00 + IVA per i candidati **entro il 30 Settembre 2026**
- **5.800,00 + IVA** anziché 8.800,00 + IVA per i candidati **entro il 13 Novembre 2026**

Alloggio: incluso nella quota di iscrizione per tutta la durata delle lezioni in una struttura agrituristica poco distante dalla sede CTQ

Attestati:

- Auditor Interno sui Sistemi di Gestione della Qualità (24 ore)
- Rspp - Modulo A (28 ore)
- Attestato di frequenza

Inoltre, su richiesta, è possibile ottenere l'attestato di partecipazione per ogni modulo frequentato.

Placement: 91% a 6 mesi dalla fine del Master



91% DI PLACEMENT A
6 MESI DALLA FINE
DEL MASTER



600 ORE DI STAGE
RIMBORSATO IN
AZIENDA



ALLOGGIO
GARANTITO



BORSE DI STUDIO
DELLE AZIENDE
PARTNER