



**QUALITA' E SICUREZZA
ALIMENTARE**

MASTER

ALTA FORMAZIONE

FORMULA WEEK END

**Diventa un professionista ed entra subito
nel mondo del lavoro!**



ALTA FORMAZIONE

**MASTER
QUALITA' E SICUREZZA
ALIMENTARE**

FORMULA WEEKEND

MASTER@TIMEVISION.IT

I MASTER TIME VISION

Einstein diceva: "Mai memorizzare quello che puoi comodamente trovare in un libro". Ed è questo l'approccio che abbiamo voluto sposare nella fase di progettazione dei percorsi formativi dei nostri Master.

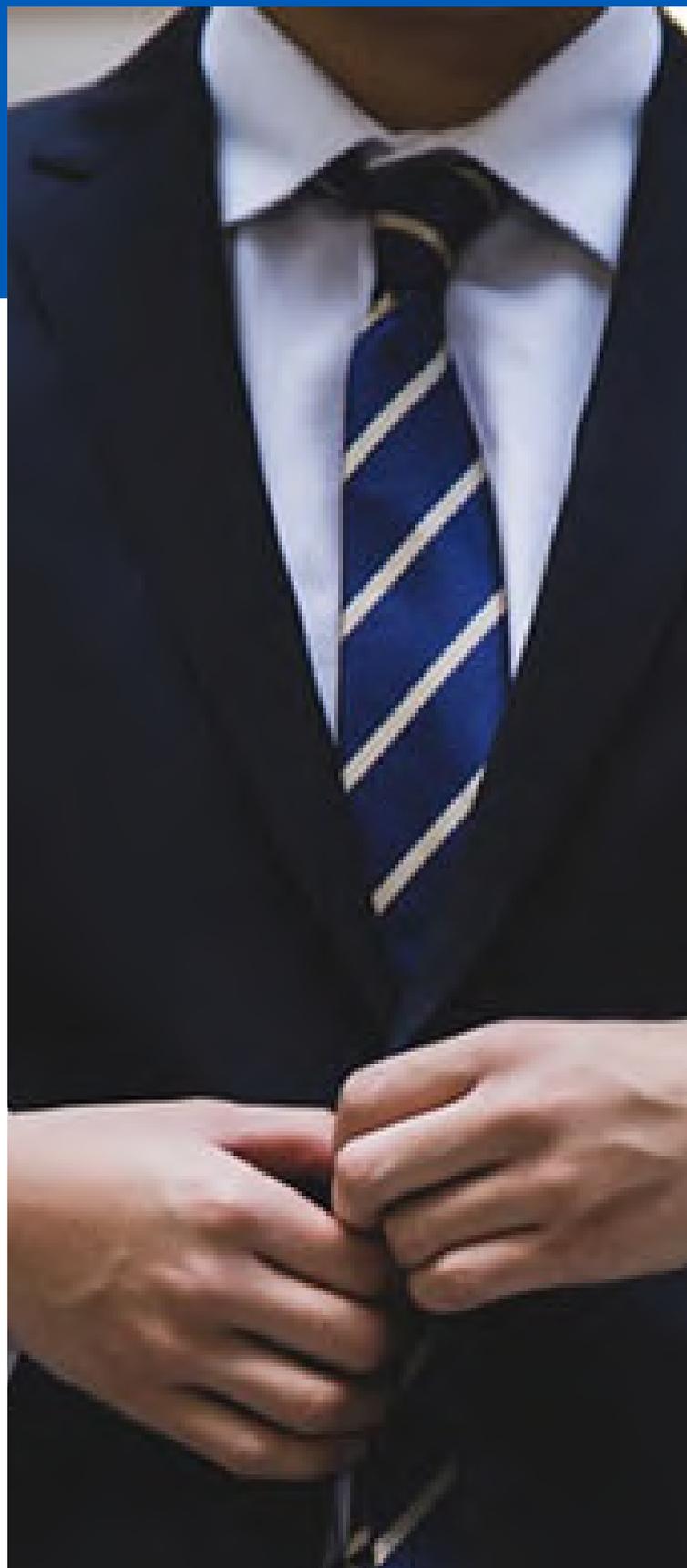
I Master Time Vision sono concepiti per essere dei veri e propri percorsi di apprendimento esperienziale che mixando in maniera equilibrata parte teorica e parte pratica giovano di una logica learning by doing, imparare facendo.

Le Faculty del Master si pregiano di profili altamente specializzati di professionisti, in grado di agevolare già dalla fase d'aula una maggior conoscenza del settore di riferimento.

I Master Time Vision rappresentano per diplomati e laureati una valida opzione per diventare specialisti di settore e inserirsi in qualità di professionisti nel mondo del lavoro.



DOTT. ING.
ANDREA RICCIARDIELLO
DIRETTORE TIME VISION



STATISTICS

Le più grandi aziende, da Accenture ad Autogrill Spa, da Carrefour a Iveco, da Heineken a Unilever e Vodafone, in una recente ricerca, dichiarano che, fatto 100 il peso totale degli elementi formativi che compongono il curriculum, il Master pesa tra il 30% e il 39% nella scelta di un candidato.

PERCHE' UN MASTER OGGI

Ancor più oggi, nell'era della conoscenza, i Master sono per i partecipanti il crocevia per la conquista di una preparazione pratica e mirata alle sfide lavorative odierne. L'approccio multidisciplinare ed esperienziale di tutti i Master Time Vision ti permette di potenziare il tuo profilo personal-professionale, con contenuti non solo teorici, bensì tecnico-pratici, puntando al rafforzamento di quelle soft skills, indispensabili per performare al meglio nel mondo del lavoro.

Orientamento agli obiettivi, interdisciplinarietà, leadership, gestione dei conflitti, negoziazione, problem solving, lavoro in team e comunicazione. La programmazione Time Vision supporta ogni partecipante, nella costruzione del proprio progetto di carriera, sia neolaureati che occupati, che intendono aggiornarsi e rafforzare il proprio ruolo, grazie alla possibilità di partecipare a percorsi di Alta formazione progettati sulle nuove esigenze del mercato del lavoro.

TIENI D'OCCHIO I 5 FATTORI

PER SCEGLIERE UN BUON MASTER

- 1. Recensioni**
- 2. Borse di Studio**
- 3. Formula Stage garantito**
- 4. Tutor e Docenti**
- 5. Placement**

Nella scelta di un Buon Master è necessario valutare che l'offerta formativa tenga conto di alcuni criteri fondamentali



Le recensioni degli ex partecipanti testimoniano l'esperienza fatta da altre persone e aiutano a comprendere i veri punti di forza dell'offerta formativa.



La possibilità di accedere a borse di studio permette di usufruire di agevolazioni economiche.



Lo stage garantito consente di agevolare un ingresso diretto in azienda.



La presenza di un tutor d'aula e una rosa di docenti selezionati tra i migliori professionisti del ramo assicura un'elevato livello dell'offerta formativa.



La percentuale di placement generata da un master indica l'effettiva possibilità di collocazione lavorativa post master a vantaggio dei partecipanti e dipende dalla capacità dell'azienda di formazione di intrattenere relazioni vitali con le aziende.

MASTER QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Master di Alta Formazione in Qualità e Sicurezza Alimentare rappresenta, ad oggi, uno dei percorsi maggiormente qualificanti nell'ambito di riferimento, per l'acquisizione di competenze in linea con le crescenti esigenze di profili sempre più specializzati per l'accesso al mercato del lavoro. La Master Academy ha un quadro costantemente aggiornato dei profili professionali richiesti e ciò ha permesso di strutturare un Master dai connotati tecnico-pratici, che garantisce l'acquisizione di un mix di competenze certificate, grazie ad un team docenti proveniente dal mondo della consulenza professionale nel settore di interesse. Tutti i Master, inoltre, prevedono lo stage garantito in azienda a completamento del percorso formativo e sono arricchiti da un modulo dedicato alle abilità trasversali, al potenziamento delle soft skills e al personal branding, aspetti che consentono di rafforzare ulteriormente il profilo personalprofessionale in uscita e renderlo maggiormente appetibile per il mondo delle aziende e del lavoro.

DOTT.

VINCENZO GALGANO

**CONSULENTE ESPERTO IN
SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI**





ORIENTATI, SCEGLI, APPRENDI, LAVORA

Il Master Qualità e Sicurezza Alimentare Time Vision ti offre la possibilità di diventare uno specialista del ramo pronto ad operare fin da subito in aziende, società di consulenza o multiservizi, PA, o ancora di intraprendere una carriera come libero professionista.

Dal 2010 il settore Food sta registrando una crescita del 3,8%, con un export che vale oltre 41 miliardi. In parallelo, continua a maturare la consapevolezza dei consumatori riguardo i rischi alimentari, la tracciabilità e l'origine dei prodotti; un interesse che ha favorito la nascita di nuove ed importanti opportunità occupazionali.

Le principali figure in uscita sono: Quality manager, Auditor GDO, Responsabile Qualità, Auditor sistemi di gestione qualità e sicurezza alimentare, Responsabile di laboratorio, Tecnico di filiera agroalimentare, Risk manager della sicurezza alimentare, Consulente HACCP.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

Il Master Qualità' e Sicurezza Alimentare Time Vision si svolge in **formula weekend** (sabato e domenica) e si articola in **184 ore totali**.

Le lezioni, frontali o in FAD - Formazione a Distanza, sono ripartite in 10 moduli.

Il percorso di formazione è arricchito da testimonianze aziendali, esercitazioni individuali, di gruppo e project-work.

La Faculty del Master è composta di esperti del settore in grado di apportare un taglio tecnico-operativo oltreché professionalizzante.

Il percorso di alta formazione Time Vision è strutturato sulla base delle reali esigenze espresse oggi dal mercato del lavoro.

A seguito dell'ultimo aggiornamento, infatti, il Master è stato arricchito con moduli dedicati al **Business English** e all'**Excel avanzato**, fornendo così ai partecipanti la possibilità di acquisire due delle competenze più richieste dalle aziende che assumono.

Tutti i Master Time Vision si chiudono con il modulo di **Career support e Job Placement**; una scelta di campo dettata dalla volontà di fornire ai partecipanti, oltre alla formazione tecnico-specialistica, relativa al percorso prescelto, una formazione trasversale per diventare dei veri e propri professionisti.

Ad oggi risulta irrinunciabile, infatti, per le aziende avere del personale qualificato, non solo in termini di competenze tecniche, bensì abilità trasversali che pongono l'accento sul come si fanno le cose, e non solo sul cosa si fa; ciò vale ancor più se si tratta di costruirsi una carriera da libero professionista.

"Formazione a 360° per un profilo personal-professionale ben formato"

A tal fine è necessario che le new entries nel mondo del lavoro costruiscano un profilo ben formato e focalizzato sugli obiettivi, a partire da una maggiore consapevolezza di sé, da una spiccata propensione all'apprendimento continuo, in una logica **Life Long Learning**, specie se maturato in modalità **Learning by doing**.

L'ultimo modulo dedicato al **Career support e Job Placement**, completa il percorso di costruzione di un profilo personal-professionale ben formato, offrendo una giornata di approfondimento finalizzata alla costruzione di un proprio piano di carriera, destinando particolare attenzione alla persona, in una prospettiva di self-marketing.

Lo scopo è quello di orientare meglio il partecipante al mondo del lavoro, attraverso un percorso intensivo di assistenza e tutoraggio, in modalità coaching, rispetto al confezionamento del proprio kit di candidatura, Curriculum Vitae, lettera di presentazione e preparazione del colloquio di lavoro, attraverso simulazioni in aula. Un momento importante che fa da ponte con la successiva fase di stage in azienda, garantita da contratto.

Lo scopo è quello di orientare meglio il partecipante al mondo del lavoro, attraverso un percorso intensivo di assistenza e tutoraggio, in modalità coaching, rispetto al confezionamento del proprio kit di candidatura, Curriculum Vitae, lettera di presentazione e preparazione del colloquio di lavoro, attraverso simulazioni in aula. Un momento importante che fa da ponte con la successiva fase di stage in azienda, garantita da contratto.

Il percorso di Alta Formazione professionale, infatti, prosegue con uno **stage a partire da 300 ore garantite da contratto**, che favorisce il placement del Masterino Time Vision; un'esperienza che nell'80% dei casi si tramuta in un inserimento lavorativo, reale obiettivo di un percorso di Alta Formazione.



MASTER QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE



PROGRAMMA DIDATTICO

MASTER QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE





PROGRAMMA DIDATTICO

MASTER QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 1

La metodologia di Audit dei sistemi di gestione
UNI EN ISO 19011:2018 - Corso qualificato KHC - N. REG. VI 133/2016 (16h)

MODULO 2

L'Audit di II e III PARTE per i Sistemi di gestione per la Qualità
UNI EN ISO 9001:2015 - Corso qualificato KHC - N. REG Q262 (24h)

MODULO 3

Schemi di assicurazione della qualità (8h)

MODULO 4

La rintracciabilità UNI EN 22005:2008 (8h)

MODULO 5

Analisi dello standard IFS versione 7 (8h)

MODULO 6

Auditor Interno BRC versione 8 (16h)

MODULO 7

Qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22:000 (16h)

MODULO 8

Business English (30h)

MODULO 9

Excel avanzato (30h)

MODULO 10

Career Support e Job Placement (20h)

Project work finale (8h)



MODULO 1 16 ORE

**LA METODOLOGIA DI AUDIT
DEI SISTEMI DI GESTIONE
UNI EN ISO 19011:2018
CORSO QUALIFICATO KHC
N. REG. VI 133/2016**

- La norma UNI EN ISO 19011:2018
- 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

UNI EN ISO 19011:2018

La norma è applicabile a qualsiasi organizzazione che abbia l'esigenza di pianificare e condurre audit interni o esterni di sistemi di gestione o di gestire un programma di audit. Questo modulo fornisce una guida per la realizzazione dell'audit di sistemi di gestione, approfondendo i principi dell'attività di audit, la gestione dei programmi di audit e la conduzione degli audit di sistemi di gestione; inoltre fornisce un utile supporto alla fase di valutazione delle competenze delle persone coinvolte nel processo di audit. Tali attività comprendono la persona che gestisce il programma di audit, gli auditor ed i gruppi di audit



MODULO 2 24 ORE

L'AUDIT DI II E III PARTE PER I SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2015 CORSO QUALIFICATO KHC- N. REG Q262

PRIMA PARTE - INTRODUZIONE

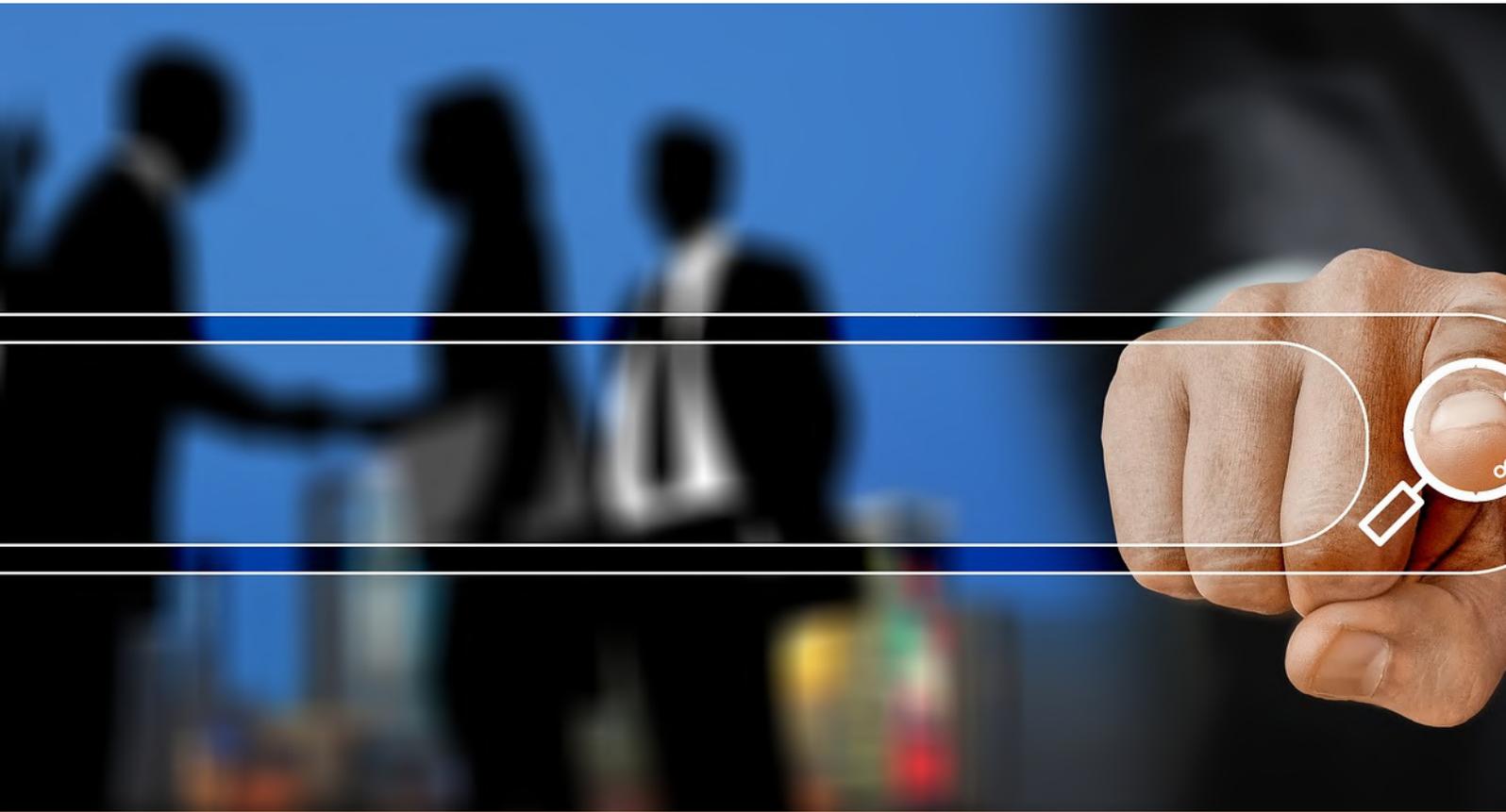
- Introduzione alla norma UNI EN ISO 9001:2015
- La famiglia delle norme ISO 9000
- Norma ISO 9000:2005 (termini e definizioni)
- Gli Schemi di Certificazione e Gli Enti di Certificazione - Accredia
- La Struttura di Alto Livello (HLS)
- Lo svolgimento di un audit

SECONDA PARTE - LEADERSHIP

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

SECONDA PARTE - PIANIFICAZIONE

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



SECONDA PARTE 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 sistemi di gestione per la qualità
- Sistema di gestione per la qualità e relativi processi

SECONDA PARTE 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 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



UNI EN ISO 9001:2015

Dopo aver appreso i fondamentali per gestire internamente all'azienda dei processi/protocolli o programmi secondo un manuale di Gestione per la Qualità grazie al Modulo 2, questo modulo si prefigge di ribaltare di 360° il punto di vista dello specializzato ponendolo dalla parte del Valutatore. Il modulo in questione insegna come seguire un audit di II parte (verifiche condotte in quanto cliente per i fornitori) o di III (per la certificazione delle aziende richiedenti e condotte da un organismo esterno indipendentemente accreditato) ai sensi della Norma UNI EN ISO 9001:2015. La qualificazione del Modulo da parte di Ente Terzo permette di poter intraprendere la Carriera di II e III parte, ossia acquisire il Prerequisito formativo ed il titolo utile per candidarsi presso Enti di Certificazione ad intraprendere il percorso di affiancamento utile per diventare Auditor/Lead Auditor per i Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015



MODULO 3 8 ORE

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

Schemi di assicurazione della qualità

Questo modulo rappresenta la base dei moduli del Comparto Food e pone l'accento su come gestire l'Assicurazione della Qualità in Aziende del settore Alimentare. Tramite una panoramica circa le norme cogenti di Sicurezza Alimentare sia Nazionali che Comunitarie si arriva a comprendere le funzioni degli Organi Addetti ai controlli Ufficiali di Qualità e Sicurezza dei Processi o degli Alimenti. Perno principale è la nascita, lo sviluppo e l'applicazione del sistema HACCP.



MODULO 4 8 ORE

LA RINTRACCIABILITÀ UNI EN 22005:2008

- La struttura L'organizzazione
- Il prodotto
- La comunicazione
- Definizione degli obiettivi
- Progettazione (fase strategica)
- Realizzazione (implementazione)

UNI EN 22005:2008

Il modulo della 22005 va ad intercettare una norma obbligatoria in Italia ossia la Legge sulla Rintracciabilità, e va ad aggiungere con la sua Natura volontaria un fattore di verifica tramite un Ente Terzo di Certificazione. Un sistema di rintracciabilità deve essere in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare e mangimistica. Contribuisce, inoltre, a identificare le cause di non conformità, permette di limitare gli effetti negativi di una materia prima o di un prodotto difettoso e permette di gestire meglio l'eventuale ritiro e/o richiamo di un prodotto.



MODULO 5 8 ORE

ANALISI DELLO STANDARD IFS VERSIONE 7

- La struttura L'organizzazione
- Il prodotto
- La comunicazione
- Definizione degli obiettivi
- Progettazione (fase strategica)
- Realizzazione (implementazione)

STANDARD IFS

Il Modulo formativo approccia lo standard IFS (International Food Standard), che è stato sviluppato con l'intento di definire i requisiti di sicurezza e qualità, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte di aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente e per la tutela del consumatore. La certificazione IFS è indispensabile per tutte le aziende che vogliono allargare il proprio mercato e vendere i prodotti a marchio della GDO. Lo standard IFS è riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative).



MODULO 6 16 ORE

AUDITOR INTERNO BRC VERSIONE 8

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

British Retail Consortium

Il BRC (British Retail Consortium) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRC è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori dai fornitori e dai rivenditori della GDO. Il modulo approccia il percorso e lo standard globale BRC per la sicurezza agroalimentare come strumento operativo utilizzato per la due diligence (cioè essere in grado di dimostrare che sono state prese tutte le misure ragionevoli per evitare un incidente o un danno) e per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare.



MODULO 7 16 ORE

QUALIFICA DI INTERNAL FOOD SAFETY AUDITOR ISO 22:000

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

VALUTAZIONE 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

UNI EN ISO 22:000

Lo standard ISO 22000 consente di armonizzare i sistemi di gestione della sicurezza agroalimentare basati sulle specifiche HACCP. La ISO 22000 combina e integra gli elementi fondamentali dello standard ISO 9001 e dell'HACCP per fornire un quadro efficace per lo sviluppo, l'implementazione e il miglioramento continuo di un sistema di gestione della sicurezza alimentare nel contesto dei rischi aziendali complessivi dell'organizzazione. L'obiettivo principale della ISO 22000 è garantire la sicurezza dei prodotti per il consumatore finale. La ISO 22000 rappresenta quindi un efficace strumento di gestione per le aziende del comparto agroalimentare



MODULO 8 30 ORE

BUSINESS ENGLISH

- Introduzione alla lingua inglese, struttura generale, ripasso, esempi, strategie di applicazione pratica
- Espressioni di Business English applicabili a tutti i settori, comunicazione scritta, produzione orale, comunicazione telefonica, video chiamata, video conferenza
- Tecniche Mastermind, preparazione di forme espressive in macro categorie
- Tecniche pratiche di memorizzazione, consolidamento, allenamento, auto osservazione e mantenimento per non perdere le capacità acquisite
- Tecniche di allenamento mentale per gestire e superare i blocchi emotivi e ottimizzare il risultato della performance
- Esercitazioni pratiche esperienziali

"Competenze linguistiche avanzate"

Questo corso intende offrire una panoramica nozionistica della lingua inglese con attenzione al mondo business e tecniche di apprendimento, memorizzazione, allenamento, consolidamento e mantenimento. Tutti gli argomenti verranno proposti con metodi di semplice applicazione pratica per l'espressione e la comprensione con tecniche di fluency (cioè padronanza), volti non solo al miglioramento nozionistico ma anche e soprattutto per valorizzare e ottimizzare le risorse per l'utilizzo ottimale a qualunque livello di conoscenza. Verrà dato spazio anche alle importanti e fondamentali tecniche di comunicazione emozionale per l'individuazione, la gestione e la rimozione dei blocchi emotivi che spesso frenano le capacità comunicative di espressione, comprensione e utilizzo, nonostante un'ottima conoscenza della lingua straniera.

RET	BS-950	Deferred Tax
REVS	BS-990	Share Capital
EVO	IS-100	Retained Earnings - Opening Balance
TIM	IS-105	Sales
TIDV	IS-150	Royalties
TIPP	IS-155	Other Income
DS	IS-160	Dividends Received
	IS-200	Profit on Disposal of Assets
	IS-305	Cost of Sales
		Distribution Costs

MODULO 9 30 ORE

EXCEL AVANZATO

- Sintesi delle funzioni Excel di base
- I riferimenti relativi, misti e assoluti
- La formattazione condizionale
- Le funzioni logico-matematiche
- Le funzioni condizionali
- Le funzioni annidate
- Tutte le funzioni disponibili: data e ora, testo, ricerca riferimento, etc.
- Eseguire calcoli su dati
- Formattazione delle Celle
- La protezione dei fogli e dei dati
- I Filtri (visualizzazione, calcoli, definizione di intervalli)
- Combinare dati da origini diverse (operazioni di riepilogo e raggruppamento)
- Ordinamento di dati
- Analizzare gruppi di dati alternativi
- Importare ed esportare dati
- La convalida dati
- Elenchi dinamici e tabelle pivot
- Creazione, gestione e personalizzazione delle tabelle pivot
- I grafici (creare linee di tendenza, grafici dinamici, ...)
- Excel e il Web (operatori di pubblicazione cartelle sul web, scaricare dati dal web, ...)
- Personalizzare dell'ambiente di lavoro
- Report dinamici sui dati esportati dal gestionale
- Creazione del report dinamico
- Creazione dell'interrogazioni
- Pubblicazione del report dinamici



"Funzionalità e competenze tecniche operative"

La capacità di utilizzare le funzionalità avanzate di Excel consente di creare strumenti di supporto alle attività lavorative consentendo di conseguire elevate performance di analisi rispondenti ad ampie esigenze di elaborazione dati e simulazione. L'obiettivo del corso è quello di trasferire ai partecipanti, già in possesso di competenze base nell'utilizzo degli strumenti Excel, le competenze tecnico operative necessarie per utilizzare le numerose funzioni presenti nelle librerie di Excel, con particolare riferimento alle funzionalità per progettare e gestire dei report dinamici sui dati esportati dal gestionale.



MODULO 10 20 ORE

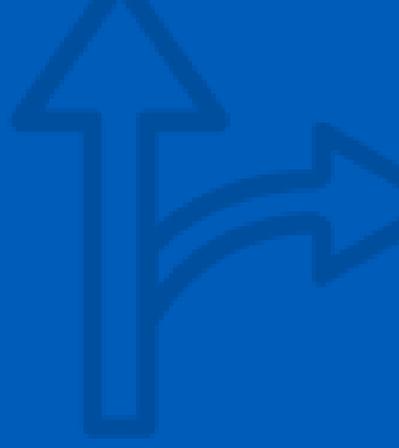
CAREER SUPPORT E JOB PLACEMENT

- S.W.O.T. analysis
- Abilità e competenze manageriali
- Individuazione del proprio asset
- Individuazione dell'obiettivo
- Il processo di empowerment
- Processo di decision making
- Il metodo POLC
- Problem Solving
- Teamworking & Teambuilding
- Il marketing di noi stessi
- Come ed a chi presentare la candidatura
- Head hunting e bet-head hunting
- Eventi del lavoro
- Web reputation
- il curriculum e la lettera di presentazione
- Kit candidatura

"Ricerca del lavoro e web reputation"

Il modulo ha l'obiettivo di fornire al partecipante una cassetta degli attrezzi ricca e multidisciplinare, e una varietà di abilità cognitive, emotive e relazionali di base che lo agevolino nel lavorare con competenza sul piano individuale e sociale, a partire dalle sue basi motivazionali.

Un modulo tra i più nuovi e più utili per la costruzione iniziale del proprio profilo personal-professionale e dei primi step di carriera, che abbraccia tanto il lavoro sulle caratteristiche individuali, quanto sulle strategie e gli strumenti più idonei a disposizione per promuovere se stessi ed assistere la mission del lavoro. Grazie alle teorie e tecniche più aggiornate del self empowerment, il partecipante migliora il suo livello di gestione di sé, governando al meglio delle sue possibilità i propri talenti, le competenze tecniche e trasversali acquisite ed incrementate, al servizio di uno scopo superiore, ovvero, la crescita personal-professionale.



01

ORIENTATI

02

SCEGLI

03

APPRENDI

04

LAVORA



Attestati 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 19011:2018 (qualificato KHC)
- Auditor/Lead Auditor (II e III parte) Sistemi di Gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 (qualificato KHC)
- Auditor Interno BRC Food
- Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2005
- Addetto per la manipolazione degli alimenti (Ex Libretto Sanitario)
- Auditor interno IFS
- Auditor Interno Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008
- Consulente Haccp

Tutoring

Per ogni Master è prevista la presenza di un tutor che, essendo anche un partecipante al percorso formativo, è in grado di assicurare e agevolare i processi di comunicazione interna all'aula, fluidificare le relazioni con i docenti, aggiornare il calendario incontri e, laddove fosse necessario, apportare variazioni in itinere. In generale, la presenza del Tutor favorisce il buon funzionamento tecnico-operativo e organizzativo del corso.

Durante il colloquio conoscitivo puoi candidarti per diventare Tu il Tutor del Master e godere della Borsa a copertura Totale.

Modalità di iscrizione

Per accedere al Master in Qualità e Sicurezza Alimentare è necessario svolgere un test di valutazione e prenotare un colloquio con un Responsabile Time Vision.

Il colloquio, di natura conoscitiva e motivazionale, prevede la consegna del proprio Curriculum Vitae che sarà sottoposto ad ulteriore valutazione da parte della commissione per l'assegnazione di una Borsa di Studio per merito e reddito del valore di 500 o 1000 euro.

Durante il colloquio, inoltre, è possibile ricevere tutte le informazioni relative all'organizzazione dello Stage garantito da contratto.

Sede Didattica

I Master Time Vision si tengono in FAD sulla piattaforma Corsinrete o presso le nostre sedi:

sede Legale e Operativa di Time Vision scarl sita in Corso A. De Gasperi, 169 Castellammare di Stabia.

sede di Alta Formazione di Time Vision di Napoli presso il Centro Direzionale, Isola E/5, Scala C.

Organizzazione didattica

Il Master di 184 ore in formula weekend (sabato e domenica) si articola in incontri di 8 ore, dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.00 alle 18.00.

Agevolazioni economiche

Time Vision, oltre ad assicurare una formazione di alto profilo, supporta economicamente gli studenti attraverso l'assegnazione di borse di studio, dal numero limitato, previa valutazione dei curricula da parte di una Commissione interna. Inoltre, agevola l'investimento, con una comoda dilazione pari alla durata del master.

Per maggior informazioni contatta la segreteria Master
081 3941097 - 351 11 85 026
master@timevision.it



AGENZIA FORMATIVA

Accreditata in Regione Campania - cod. accr. 520-04-05

Accreditata in Regione Lombardia n°1206 Id. Op. 2502999 - Id. Un. Org. 3486542

AGENZIA PER IL LAVORO

Accreditata al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - aut. min. C129S001687

NAPOLI | BARI | MILANO

Castellammare di Stabia (Napoli)

Corso Alcide de Gasperi, 169

Centro Direzionale di Napoli

Isola E/5 Scala C, Napoli

Milano

Viale Monza, 258

081 394 10 97 / 081 871 53 96

351 11 85 026

www.timevision.it
master@timevision.it

