



Mini Master **FOOD SAFETY IN QUALITY CONTROL**

A cura di:
Gruppo Maurizi Business School

Il Mini Master Food Safety in Quality Control

Per conoscere il mondo della food safety in ogni suo aspetto.

Il mini Master Food Safety in Quality Control è un tipo di formazione che ti permette di imparare direttamente dai professionisti che lavorano tutti i giorni sul campo e approfondire con esercitazioni e presentazione di esperienze di vita vissuta tutti i problemi e gli aspetti che riguardano la sicurezza alimentare.

L'approccio pratico del Master sarà utile anche ai neolaureati o coloro che hanno poca esperienza: potranno acquisire sia nozioni teoriche che esperienze pratiche e arricchire quindi il proprio curriculum.

Obiettivi del Mini Master

Grazie al Mini Master Food Safety in Quality Control imparerai:

- le norme cogenti e volontarie del settore food;
- come si imposta un hazard analysis e un sistema HACCP aziendale;
- tutti i pericoli che potrebbero verificarsi nella mia azienda ;
- problem solving e implementazione azioni correttive ;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al mercato UE;
- come gestire e etichettare le produzioni free from;
- come affrontare un audit dell'autorità competente;
- come gestire e qualificare i miei fornitori; – come implementare un sistema di pest management ;
- come gestire un'allerta alimentare e come funziona il RASFF
- BRC 8 e IFS 6.1: l'applicazione dei requisiti di norma

Destinatari del Mini Master

Chiunque voglia entrare nel mondo del food safety e uscire dal master senza più alcun dubbio, quindi:

- Responsabili del sistema qualità aziendale che vogliono approfondire gli argomenti e i temi legati alla sicurezza alimentare;
- responsabile assicurazione qualità;
- consulenti esterni;
- Responsabile HACCP aziendale;
- OSA
- neo laureati in materie scientifiche

Moduli del Master

- I pericoli alimentari: approfondimento sui diversi pericoli microbiologici, biologici, chimici e fisici e focus sui pericoli emergenti;
- PRP e GMP: i requisiti strutturali, la gestione e manutenzione delle attrezzature e dell'ambiente, i processi di sanificazione e la gestione di ditte esterne specializzate, la gestione del personale, l'importanza delle fasi di stoccaggio e trasporto degli alimenti
- Il pest management: la corretta gestione per garantire la difesa del sito e degli alimenti
- HACCP -HARPC: i due sistemi a confronto
- Supply Chain: l'importanza della qualificazione dei fornitori in una azienda alimentare

- La norma BRC: i diversi requisiti della norma e i vantaggi per le aziende
- La norma IFS: i diversi requisiti della norma e i vantaggi per le aziende
- Le norme volontarie di sistema: ISO 22000; FSCC 22000; ISO 9001
- Etichettatura dei prodotti alimentari: il Reg. UE 1169/11 e le modalità di indicazioni delle informazioni obbligatorie; il Reg. CE 1924/06 e i claims salutistici e nutrizionali
- Le produzioni free from: senza glutine, senza lattosio. Gestione della produzione ed etichettatura specifica
- I riferimenti normativi : Reg. CE 178/02; Reg. CE 852/04; Reg. CE 853/04. I MOCA e la normativa di riferimento: Reg. CE 1935/04,Reg. CE 2023/06
- Sicurezza alimentare e sicurezza di processo: implementare un piano di campionamento ai sensi del Reg. CE 2073/05 e del Reg. CE 1881/06.
- Controlli ufficiali: la normativa di riferimento e le autorità competenti. Come gestire e affrontare un'ispezione ufficiale
- Il RASFF e la gestione dell' Allerta sanitaria

Titoli rilasciati

- Auditor/Lead Auditor ISO 22000:2018
- Attestato formazione alimentaristi (20 ore, Regione Lazio);
- Diploma di Master;
- Attestato 2° Livello Etichettatura Alimentare UE;
- Attestato di partecipazione ai diversi moduli del master

Perché noi? *Dal Sapere al Saper Fare.*

- Conosciamo i reali bisogni formativi e di aggiornamento professionale.
- La nostra metodologia didattica è fortemente orientata alla gestione pratica della vita aziendale.
- La formula week end e la didattica a distanza consentono una modalità di frequenza flessibile.
- I nostri docenti sono selezionati tra i migliori esperti di ciascun settore.
- La diretta relazione con le aziende, incontri e dibattiti con imprenditori, enti ed istituzioni.

Modalità di ammissione

Il master è a numero chiuso e prevede un processo di selezione finalizzato a valutare le esperienze professionali, aspirazioni e motivazioni dei candidati.

Le fasi di selezione prevedono:

- Analisi del Curriculum di studi e professionale
- Svolgimento di un test di ingresso
- Colloquio motivazionale

Per candidarsi è necessario compilare la domanda online sul sito della Business School nella sezione specifica dedicata al Master selezionato.

- 96 ore - Venerdì e Sabato (ore 9:00-18:00)
- 80% di presenze richieste
- Lezioni e visite in aziende esterne
- Servizio navetta
- Project Work finale
- Career Service e stage in azienda
- Area studenti online
- Materiale Didattico personalizzato
- Convenzione Albergo

Modalità di pagamento

La quota di partecipazione ordinaria è pari a € 2000 + Iva, rateizzabile nelle seguenti rate:

- I rata: 550 € + IVA contestualmente all'iscrizione
- II rata: 550 € + IVA
- III rata: 500 € + IVA

Modalità di pagamento:

Il Pagamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario con i seguenti dati:

Beneficiario: Gruppo Maurizi Srl

Codice Iban: IT 30G0200805085000010457329

Causale: pagamento Iscrizione Master/Corso (inserire nome del master o del corso scelto) - Nome e Cognome del partecipante.

Alcuni dei nostri importanti Partner



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

FONTANA DI PAPA
VOLCANO LAZIO WINES

Il quadro normativo principale di riferimento quale strumento operativo per il Food Safety Expert

I pericoli per la sicurezza alimentare: quali e perché affrontarli e come tenere sotto controllo quelli emergenti

PRP-GMPs: perché sono tanto importanti e come valutarli in un'azienda alimentare

HACCP: come impostare un sistema efficace

Le analisi di un laboratorio Accredia come strumento di monitoraggio e controllo

1° Sessione - Etichettatura alimentare secondo UE: elementi fondamentali e principali errori

2° Sessione - Etichettatura alimentare secondo UE: elementi fondamentali e principali errori

1° sessione - ISO 22000

2° sessione - ISO 22000

Autorità Competente: come gestire un controllo ufficiale e un'allerta sanitaria

BRC 8 - IFS 6.1 introduzione alle norme ed elementi fondamentali e KO

Il programma delle lezioni può essere soggetto a modifiche in itinere



Fernando Maurizi

Riconosciuto tra i maggiori esperti in Italia nel settore della sicurezza alimentare ed ambientale. Dal 2001 al 2016 come Segretario Tesoriere del Consiglio Nazionale dei Chimici. Precedentemente è stato Presidente dell'Ordine del L.U.A.M., e ancora prima nuovamente Segretario Tesoriere del CNC. Ha partecipato a numerosissimi convegni in qualità di **docente e relatore**, ed è promotore di convegni e corsi di aggiornamento professionale. È autore di articoli tecnici per "Il Chimico Italiano" sui temi della sicurezza ambientale e del lavoro.



Daniela Maurizi

Segretario del Consiglio Nazionale dei Chimici, è riconosciuta tra i maggiori esperti nel campo della sicurezza alimentare in Italia. È relatrice in convegni di carattere nazionale e interviene in qualità di esperta di sicurezza in ambito alimentare su giornali nazionali e in trasmissioni radiofoniche e televisive su Sky, Rai, Italia1, La7.



Manuela Vinay *Food Safety Expert*

Lead Instructor per i corsi PCQI secondo quanto previsto dal Food Safety Modernization Act (FSMA), Lead auditor per la ISO 9001 e ISO 22000 per l'ente di certificazione Bureau Veritas. Esperta di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare quali BRC, IFS.



Angela Evangelista *Food Safety & Quality Expert*

Laureata in biologia, esperta in etichettatura dei prodotti alimentari e specializzata nella gestione in outsourcing dell'ufficio qualità di aziende alimentari.

Bureau Veritas



Bureau Veritas è leader a livello mondiale nella verifica, valutazione ed analisi dei rischi in ambito Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza e Responsabilità Sociale (QHSE-SA).

Telefono

067840919

WhatsApp

3486165876

Email

m.brenna@gruppomaurizi.it

Indirizzo

Via della Fotografia 91
Roma – 00142

Business School Gruppo Maurizi – ***Dal sapere al saper fare.***