



Mini Master
FOOD SAFETY IN QUALITY CONTROL

A cura di:
Gruppo Maurizi BusinessSchool

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
- Project Work finale
- Career Service e stage in azienda
- Area studenti online
- Materiale Didattico personalizzato

Modalità di pagamento

La quota di partecipazione ordinaria è pari a **€ 2000 + Iva** rateizzabile in 3 rate nella seguente modalità:

- I rata: 1000 € + IVA - Contestualmente all'iscrizione
- II rata: 500 € + IVA - Dicembre 2019
- III rata: 500 € + IVA - Aprile 2020

Modalità di pagamento:

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

Beneficiario: Gruppo Maurizi Srl

Codice Iban: IT30G0200805085000010457329

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

Alcuni dei nostri importanti Partner



FORNI RIUNITI VALPAN S.p.A.
la qualità a tavola con te



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

FONTANA DI PAPA
VOLCANO LAZIO WINES

Programma delle lezioni

14/03/2020	Il quadro normativo principale di riferimento quale strumento operativo per il Food Safety Expert
20/03/2020	I pericoli per la sicurezza alimentare: quali e perché affrontarli e come tenere sotto controllo quelli emergenti
21/03/2020	PRP-GMPs: perché sono tanto importanti e come valutarli in un'azienda alimentare
04/04/2020	HACCP: come impostare un sistema efficace
10/04/2020	1° Sessione - Etichettatura alimentare secondo UE: elementi fondamentali e principali errori
11/04/2020	2° Sessione - Etichettatura alimentare secondo UE: elementi fondamentali e principali errori
16/05/2020	1° sessione - ISO 22000
22/05/2020	2° sessione - ISO 22000
29/05/2020	Autorità Competente: come gestire un controllo ufficiale e un'allerta sanitaria
30/05/2020	BRC 8 - IFS 6.1 introduzione alle norme ed elementi fondamentali e KO
20/06/2020	Le analisi di un laboratorio Accredia come strumento di monitoraggio e controllo
27/06/2020	Chiusura Mini Master

Il programma delle lezioni può essere soggetto a modifiche in itinere

MINI MASTER FOOD SAFETY IN QUALITY CONTROL - ROMA

mar-20						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

apr-20						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

mag-20						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

giu-20						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



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.



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).

I nostri Contatti

Telefono

067840919

WhatsApp

3486165876

Email

m.brenna@gruppomaurizi.it

Indirizzo

Via della Fotografia 91
Roma - 00142

Via Pola 11
Milano - 20124

Business School Gruppo Maurizi – ***Dal sapere al saper f***

