



Master
FOOD SAFETY EXPERT

A cura di:
Gruppo Maurizi Business School

Il Master Food Safety Expert

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

Il Master ha come obiettivo quello di rendere esperti nella sicurezza alimentare, nella gestione delle diverse problematiche e acquisire le competenze necessarie per l'implementazione e applicazione di sistemi di gestione per la qualità e sicurezza alimentare.

Il nostro master Food Safety Expert ti permette di imparare direttamente dai professionisti che lavorano tutti i giorni sul campo.

Tutti gli aspetti che riguardano la sicurezza alimentare e la qualità verranno affrontati con approccio pratico, riportando direttamente l'esperienza pluriennale dei docenti. L'efficacia del ruolo di Food Safety Manager, la capacità di comunicare e di "far accadere le cose" saranno il filo conduttore di tutto il master.

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 Master

Grazie al Master Food Safety Expert imparerai:

- le norme cogenti e volontarie del settore food
- come si imposta un hazard analysis e si realizza un sistema HACCP aziendale
- tutti i pericoli che potrebbero verificarsi nella mia azienda ; – problem solving e implementazione azioni correttive
- come affrontare e superare le certificazioni BRC e IFS
- l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al mercato UE e extra 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
- la norma ISO 9001:2015: programma per la qualifica di auditor
- la norma ISO 22000:2018: programma per la qualifica di auditor

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

- responsabile controllo qualità aziendale;
- responsabile assicurazione qualità;
- consulenti esterni;
- Responsabile HACCP aziendale;
- OSA;
- neo laureati in materie scientifiche

Moduli del Master

- La norma ISO 9001:2015: programma per la qualifica di auditor
- La norma ISO 22000:2005: programma per la qualifica di auditor
- I pericoli alimentari: approfondimento sui diversi pericoli microbiologici, biologici, chimici e fisici e focus sui pericoli emergenti
- PRP e GMP: cosa sono e come valutarli in un'azienda alimentare
- HACCP -HARPC: i due sistemi a confronto
- Supply Chain: l'importanza della qualificazione dei fornitori in una azienda alimentare
- Allergeni e l'importanza della loro gestione nel settore agroalimentare
- Controlli ufficiali: la normativa di riferimento e le autorità competenti

- Rintracciabilità: come impostare un sistema di rintracciabilità interno efficace e efficiente
- 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
- La Normativa verticale della GDO

- Sicurezza alimentare e sicurezza di processo: implementare un piano di campionamento ai sensi del Reg. CE 2073/05 e del Reg. CE 1881/06.
- Le Certificazioni Volontarie a confronto: ISO e GFSI
- La norma BRC edizione 8: i diversi requisiti della norma e i vantaggi per le aziende
- La norma IFS Food: i diversi requisiti della norma e i vantaggi per le aziende
- Etichettatura dei prodotti alimentari: il Reg. UE 1169/11 e le modalità di indicazioni delle informazioni obbligatorie
- Claims salutistici e nutrizionali: il Reg. CE 1924/2006
- Le produzioni free from: senza glutine, senza lattosio. Gestione della produzione ed etichettatura specifica
- Etichettatura dei prodotti alimentari Extra UE: USA, Canada, Australia e Cina
- Elementi di Sicurezza Ambientale nelle aziende agroalimentari
- Elementi di Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro nelle aziende agroalimentari
- Le analisi di un laboratorio accreditato Accredia come strumento di monitoraggio e controllo: approccio alla ISO 17025:2017
- Affiancamento in campo con tecnici alimenti

Titoli rilasciati

- Auditor/Lead Auditor ISO 9001:2015 accreditato CEPAS
- Auditor/Lead Auditor ISO 22000:2018
- Attestato formazione alimentaristi (20 ore, Regione Lazio);
- Diploma di Master;
- 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.

Quick Info

- 216 ore di formazione - (ore 9:00-18:00)
- 80% di presenze richieste
- Lezioni e visite in aziende esterne
- Project Work finale
- Area studenti online
- Affiancamento in campo con i nostri specialist
- Ore formative in laboratorio Accreditato Accredia
- Materiale Didattico Personalizzato

MODULO	Master Food Safety Expert 2020	Ore
1	La figura del FoodSafety Expert nella filiera agroalimentare: Aziende di produzione, GDO, Ristorazione Collettiva	4
2	Il quadro normativo di riferimento come strumento operativo per il FoodSafety Expert	4
	I pericoli per la sicurezza alimentare: quali sono, come affrontarli e come tenere sotto controllo quelli emergenti	4
3	Sistema HACCP e Food Safety Management: come impostare un piano di autocontrollo efficace.	8
4	PRP-GMPs: cosa sono e come valutarli in un'azienda alimentare	8
5	PRP-GMPs visti da vicino: visita in un'azienda alimentare	4
6	La normativa verticale della GDO	4
7	Gestione dei fornitori e delle temperature	4
8	La gestione degli allergeni nella filiera agroalimentare	4
9	Rintracciabilità: come impostare un sistema di rintracciabilità interno efficace e efficiente	4
10	Pest Management: la gestione interna ed esterna	2
	Visite ispettive interne: quali sono gli strumenti più efficaci	2
11	Autorità competente: Come gestire un controllo e un'allerta sanitaria	4
12	Etichettatura alimentare secondo UE: elementi fondamentali e principali errori	8
13	Etichettatura - Claim salutistici e le produzioni "Free From"	8
14	Etichettatura - Etichettatura Extra UE: USA, Canada, Australia e Cina	8
15	Modulo Commerciale	8
16	Modulo HR	8
17	Elementi di Sicurezza Ambientale nelle aziende alimentari	4
18	Elementi di Sicurezza dei luoghi di lavoro nelle aziende alimentari	4

MODULO	<i>Master Food Safety Expert 2020</i>	Ore
19	1° sessione - 40 ore ISO 9001 :2015 programma per qualifica auditor	8
	2° sessione - 40 ore ISO 9001	8
	3° sessione - 40 ore ISO 9001	8
	4° sessione - 40 ore ISO 9001	8
	5° sessione - 40 ore ISO 9001	8
20	1° sessione - ISO 22000	8
	2° sessione - ISO 22000	8
	3° sessione - ISO 22000	8
21	Le Certificazioni Volontarie a confronto: ISO e GFSI	8
22	BRC 8 I requisiti di norma e la loro applicazione	8
23	IFS 6.1 I requisiti di norma e la loro applicazione	8
24	Applicazione di un sistema di gestione per la qualità in un'azienda di produzione	4
25	Applicazione del sistema di autocontrollo nella Ristorazione Collettiva	4
26	Applicazione del sistema di autocontrollo nella GDO	4
27	Le analisi di un laboratorio accreditato Accredia come strumento di monitoraggio e controllo: approccio alla ISO 17025:2017	8
28	Restituzione Project Work e Chiusura Master	4

Modalità di pagamento

La quota di partecipazione ordinaria è pari ad **3500 €+ Iva** rateizzabile in 3 rate nella seguente modalità:

- I rata: 1500 € + IVA contestualmente all'iscrizione
- II rata: 1000 € + IVA a metà percorso formativo
- III rata: 1000 € + IVA a conclusione del percorso

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





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.



Davide Barela

Food Safety Expert

Tecnologo Alimentare. esperto di audit di 2^a parte per conto della GDO e consulenza in HACCP per aziende commerciali e produttive di diverse tipologie e dimensioni.



Elisa Boi

Food Safety Expert

Responsabile HACCP presso il Gruppo Maurizi, ha acquisito negli anni esperienza nell'ambito della consulenza in merito alla qualità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti nelle GDO, vendita al dettaglio, stabilimenti di produzione alimenti e ristorazione collettiva.



Mirka Lamperti

Food Safety Expert

Key Account di aziende di produzione e commercializzazione, esperta in etichettatura europea ed extra europea



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

businessschool@gruppomaurizi.it

m.brenna@gruppomaurizi.it

Indirizzo

Via della Fotografia 91

Roma - 00142

Via Pola 11

Milano - 20124

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