

Master di Alta FORMAZIONE

IN QUALITÀ E SICUREZZA AGROALIMENTARE




GRUPPO MIDI
ALTA FORMAZIONE

Master Riconosciuto da:

aicq
sicev
Sistema di Certificazione e Valutazione

www.gruppomidi.it

Informazioni & Contatti

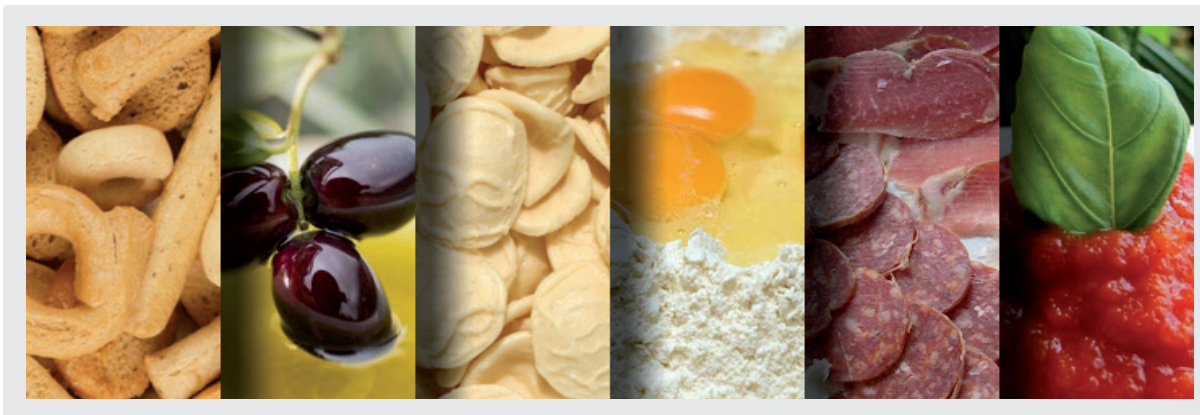
Gruppo Midi Formazione Permanente
Strada della Repubblica 21
43121 Parma

P.IVA 02753310347

Tel: 0521503199 Cell: 3293641194
Email: info@gruppomidi.it
Sito web: www.gruppomidi.it

2

- 3 Finalità e Obiettivi formativi
- 4 Destinatari
- 5 Durata e organizzazione del corso
- 6 Moduli tematici
- 9 Faculty
- 10 Attestati & Qualifiche
- 11 Partner



Finalità e Obiettivi formativi

Focus del Master di Alta Formazione IN QUALITÀ E SICUREZZA AGROALIMENTARE è preparare, sul piano teorico e metodologico, alla comprensione delle principali questioni in tema di sicurezza, qualità e innovazione dell'industria alimentare.

È un percorso di specializzazione rivolto a chi intende professionalizzare e specializzare le proprie conoscenze e competenze, operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Il Master di Alta Formazione nasce da un'attenta progettazione di Gruppo MIDI in collaborazione con professionisti certificati degli specifici settori inerenti a questo percorso formativo, i quali sono ben consapevoli dell'urgenza delle aziende nel trovare personale competente e qualificato in questo ambito.

Il percorso formativo prevede la frequenza a moduli preparatori all'esame di qualifica in veste di:

- Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 (corso riconosciuto AICQ – SICEV);
- Corso per la qualifica di Esperto di Pianificazione e Gestione del Piano HACCP (corso riconosciuto AICQ-SICEV);
- Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2018 (corso riconosciuto AICQ-SICEV);
- Auditor / Lead Auditor di sistemi FSSC 22000/22002 e di FOOD DEFENCE (corso riconosciuto AICQ-SICEV);
- Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Rintracciabilità ai sensi di ISO 22005:2008 (corso riconosciuto AICQ – SICEV);
- Auditor Interno per i Sistemi di Produzione Integrata (in fase di riconoscimento AICQ-SICEV);
- Auditor Interno per gli Standard BRCGS - IFS (corso riconosciuto AICQ – SICEV);
- Auditor Interno per il PEST MANAGEMENT, ai sensi di UNI EN 16636:2015 e UNI 11381:2010 (corso riconosciuto AICQ – SICEV)

L'intero percorso formativo nasce con l'obiettivo di costruire competenze professionali nello specifico settore agroalimentare, focalizzando l'attenzione su prevenzione e gestione delle problematiche più comuni inerenti alla sicurezza degli alimenti (incluse allerte, gestione delle crisi, richiami e ritiri dal mercato).



*...professionalizzare e specializzare
le proprie conoscenze e competenze...*

Destinatari del master

La partecipazione al master di alta formazione è subordinata a un colloquio motivazionale.

I principali destinatari sono:

- Personale aziendale (impiegati, dirigenti, manager, responsabili) nell'ambito di qualità e sicurezza agroalimentare, interessati a implementare o migliorare i propri sistemi di gestione;
- Liberi professionisti, consulenti, auditor e lead auditor che operano per conto di Organismi di Certificazione, funzionari di Enti Pubblici;
- Giovani laureati interessati ad ampliare le proprie conoscenze nell'ambito delle certificazioni volontarie, normative cogenti e standard internazionali. Possono acquisire importanti vantaggi professionali i laureati (laureandi) in discipline scientifiche: Scienze e tecnologie alimentari, Medicina Veterinaria, Sicurezza igienico Sanitaria degli alimenti, Produzioni Animali, Scienze Agrarie, Biologia, Biotecnologie, Chimica, Alimentazione e Nutrizione Umana, Viticoltura ed enologia e affini...
- Giovani diplomati quali Periti Agrari, Chimici, Agrotecnici o in Biotecnologie.



Durata e Organizzazione del Master

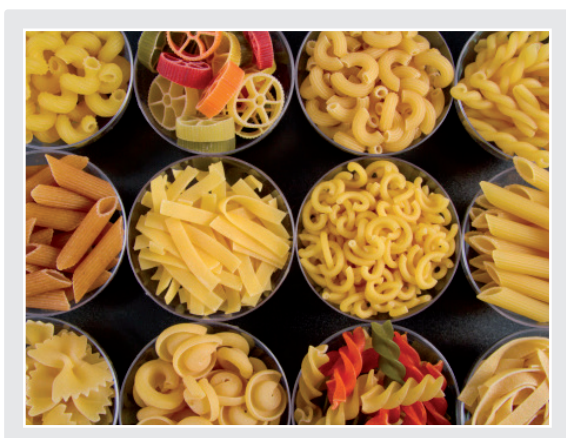
Il Master di Alta Formazione ha la durata complessiva di 128 ore di attività formative in aula, oppure in modalità E-LEARNING, con lezioni frontali alternate ad esercitazioni. Le lezioni si svolgono in formula weekend (venerdì, sabato e domenica), dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

Ai partecipanti verrà consegnato il materiale didattico in formato cartaceo o digitale: dispense, norme, esercitazioni e allegati di approfondimento.

Il programma prevede l'utilizzo di metodologie didattiche interattive per favorire il coinvolgimento dei partecipanti e l'effettivo processo di apprendimento.

Parte basilare sono i lavori di gruppo, le esercitazioni e i role playing che costituiscono occasione di applicazione ed approfondimento delle norme e degli argomenti oggetto di studio.

Ad ogni incontro verrà consegnato il materiale didattico relativo agli argomenti oggetto della giornata. Verrà inoltre messo a disposizione materiale di approfondimento e una bibliografia di siti internet.



Moduli tematici

1. MODULO 1 (40 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare (corso ric. AICQ-SICEV).

Il primo modulo si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti:

- l'addestramento specialistico sulla pianificazione e conduzione degli audit (di parte 1°, 2° e 3°) secondo quanto previsto dalla norma ISO 19011 e della norma ISO 17021;
- modelli di presentazione dei risultati dell'audit e di gestione delle azioni conseguenti (NC, AC, AP)
- modelli di mappatura dei processi (direzionali, produttivi, di supporto) e delle loro interazioni
- esempi di ISO 9001 specifici del settore alimentare e dei servizi correlati
- strumenti innovativi per la comprensione e la valutazione della conformità e dell'efficacia in ottica "4P": Persone, Processi, Prodotti, Percezione del cliente (interno/esterno).

Inoltre verranno illustrati i contenuti metodologico-applicativi delle norme delle serie 9000 e della linea guida ISO 19011, con focus sul settore alimentare e dei servizi ad esso correlati.

Durante lo svolgimento del corso sono previste esercitazioni di gruppo (role playing) finalizzate alla preparazione dell'audit e alla simulazione della conduzione e chiusura dell'audit.

Dal problem solving al risk management (secondo ISO 31000): strumenti per la prevenzione e la creatività, a livello singolo e a livello di gruppo. Illustrazione del ciclo di Deming (PDCA) ai fini del miglioramento continuo. I contenuti formativi del corso ed il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV dei valutatori di sistemi di gestione per la qualità.

6

2. MODULO 2 (8 ORE)

Corso per esperto di pianificazione e gestione del Piano HACCP (corso ric. AICQ-SICEV)

Il secondo modulo si pone l'obiettivo di:

- illustrare i contenuti del piano HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) e i motivi della sua nascita;
- fornire un'adeguata preparazione per poter pianificare e gestire un sistema efficace di autocontrollo;
- preparare alla comprensione di come creare un sistema di sicurezza alimentare in conformità ai criteri cogenti.

I contenuti formativi del corso e il relativo esame finale sono riconosciuti da AICQ-SICEV.

3. MODULO 3 (24 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000:2018 (corso ric. AICQ-SICEV).

Il terzo modulo si pone l'obiettivo di:

- illustrare i contenuti della norma ISO 22000 "Sistema di gestione per la sicurezza alimentare, requisiti per le organizzazioni della filiera alimentare"
- fornire un'adeguata preparazione per poter pianificare ed eseguire gli audit del sistema di gestione per la sicurezza alimentare, valutandone l'efficacia e il continuo miglioramento
- qualificare il personale addetto agli audit.

Il corso prevede la trattazione approfondita della norma UNI EN ISO 22000:2018, corredata da esempi pratici tratti dalle principali filiere agroalimentari. Durante lo svolgimento del corso sono previste esercitazioni eseguite in gruppo, finalizzate alla preparazione dell'audit e alla simulazione della conduzione dell'audit secondo la tecnica del role playing e sulla base di varie tipologie di scenari. I contenuti formativi del corso ed il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV dei valutatori di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

4. MODULO 4 (8 ORE)

Corso per la qualifica di Auditor / Lead Auditor di sistemi FSSC 22000/22002 e di FOOD DEFENCE (corso ric. AICQ-SICEV)

Lo standard FSSC 22000 è un sistema di certificazione della sicurezza alimentare, basato interamente sulla norma ISO 22000, integrato da norme tecniche specifiche, in particolare per la produzione alimentare e per la produzione di imballaggi. In particolare, si rivolge al settore di produzione alimentare, di mangimi e di imballaggi, nonché ai settori dello stoccaggio e della distribuzione, della ristorazione e della vendita al dettaglio e all'ingrosso. Il corso si focalizzerà sui requisiti di tale standard e le relative norme tecniche, in particolare su come sviluppare e controllare un sistema conforme a FSSC 22000/22002, nonché l'implementazione di un sistema di Food Defence.

5. MODULO 5 (8 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Rintracciabilità nelle filiere Agro-alimentari ai sensi di UNI EN ISO 22005:2008 (corso ric. AICQ-SICEV)

Il corso si propone di fornire conoscenze e principi base in merito alla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/2002 e pacchetto igiene), ai sistemi di tracciabilità e rintracciabilità interna e di filiera (norma ISO 22005), all'etichettatura degli alimenti, gestione di ritiri e richiami ed esercitazioni pratiche (ad esempio su bilanci di massa), familiarità con gli aspetti principali della certificazione di prodotto e di sistema; conoscenza del processo di audit secondo le norme ISO 19011 e ISO 17021. Verranno inoltre forniti gli elementi principali per favorire la comprensione e l'implementazione dello standard GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practice) e i requisiti da esso previsti, fra cui gestione rifiuti, impatto ambientale, gestione del suolo, impiego fertilizzanti. I contenuti formativi del corso e il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV.

6. MODULO 6 (16 ORE)

Corso per la qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Produzione Integrata (corso in fase di riconoscimento AICQ-SICEV)

Negli ultimi anni è avvenuta una vera e propria evoluzione del Mercato Agroalimentare: in particolare hanno assunto un valore primario gli Standard privati che racchiudono quelli che sono i requisiti fondamentali per poter avere accesso alla Grande Distribuzione Organizzata.

In questo modulo l'attenzione sarà quindi focalizzata su GlobalG.A.P. e S.Q.N.P.I., ovvero gli standard specifici per l'ingresso nella Grande Distribuzione Organizzata dei prodotti agricoli, molto richiesti in Italia e in UE.

Nello specifico, verranno affrontati i seguenti argomenti:

- Introduzione alle Regole Generali del Protocollo GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practice)
- Il Protocollo GlobalG.A.P.: analisi dei requisiti e criteri di conformità
- Introduzione al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.)

Verranno svolti anche casi studio utili per acquisire competenze pratiche sulla gestione degli Audit relativi a questi schemi. Al termine del modulo, superando l'esame previsto, il partecipante riceverà la qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Produzione Integrata.

7. MODULO 7 (16 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor Interno BRCGS – IFS (corso ric. AICQ-SICEV).

Il corso intende fornire le competenze di base sui contenuti degli standard di prodotto BRCGS e IFS; tale approfondimento inoltre focalizza i criteri da prendere in considerazione negli audit di I° e II° parte su organizzazioni che li abbiano implementati o di cui stiano progettando il Sistema. Illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard BRCGS e IFS; presentazione degli elementi chiave degli standard e delle varie tipologie di certificazioni inerenti; indicazioni sull'iter di certificazione; effettuazione di audit in aziende che abbiano implementato gli standard BRCGS e IFS; elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit.

8. MODULO 8 (8 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor Interno sul Pest Management (corso ric. AICQ-SICEV).

Il corso intende fornire le competenze per poter creare e gestire sistemi di gestione per la prevenzione e il trattamento delle infestazioni, a seguito di un'accurata analisi del rischio aziendale. Verranno quindi fornite conoscenze fondamentali sulle principali specie di animali infestanti (insetti, roditori, volatili, ecc...) e le relative contromisure opportune compatibili con il settore agroalimentare, in conformità con le norme di riferimento (UNI EN 16636:2015 e UNI 11381:2010).

Faculty

Gruppo Midi si avvale, per la realizzazione del programma di formazione proposto, di un corpo docente impegnato in modo continuativo e crescente nell'attività di consulenza, formazione e audit.

Di seguito sono indicati i docenti:

MARIA GIULIA PELLEGRINI

Tecnologo alimentare con esperienza di controllo ed assicurazione qualità in piccole e medie imprese alimentari, esperta in qualità e sicurezza alimentare, oltre che in sicurezza luogo di lavoro e ambiente. Attualmente impegnata in attività di consulenza su implementazione di sistemi di gestione Qualità e Sicurezza Alimentare e audit di seconda e terza parte per enti di certificazione secondo gli standard ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, IFS e altre norme volontarie/standard di Clienti.

PIER PAOLO PARENTINI

Laureato in Scienze Agrarie, collaboratore con vari enti di certificazione quale Lead Auditor BRC e IFS, ISO 9001- ISO 17025, ISO 22000 - ISO 22005. Ispettore DOP e IGP.

GIOVANNI PIAZZA

Da oltre 30 anni consulente, progettista e formatore su tematiche legate ai Sistemi di Gestione Qualità Ambiente e Sicurezza. Lead Auditor negli schemi ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 50001 - OHSAS 18001 - SA 8000 - Esperto Ambientale e direttore di un centro di formazione AIFOS.

CLAUDIO MORESI

Docente in corsi professionali di agricoltura, silvicoltura e pesca, consulente per diverse aziende del comparto industriale e agroalimentare, relativamente all'implementazione e alla verifica dei più disparati sistemi di IPM (Integrated Pest Management) contro i più diffusi infestanti civili e industriali.

SERENA PIRONI

Tecnologo alimentare, Food Contact Expert, auditor di prima e seconda parte. Comprovata esperienza in ambito di assicurazione e controllo qualità in piccole e grandi imprese. Specializzata in sistemi di gestione (BRC, IFS, Biologico, ISO 22000 - FSSC 22000/22002, ISO 22005, Food Defence) e ricerca e sviluppo.

BENITO MARTELLI

Medico veterinario specializzato in ispezione degli alimenti di origine animale, con esperienza in ambito di qualità e sicurezza alimentare, sia nel pubblico (direttore ASL per decenni) che nel privato come Auditor di enti di certificazione su vari schemi, fra cui ISO 9001 e ISO 22000.

LETIZIA LEDDA

Si occupa di implementazione di Sistemi Integrati secondo norme ISO 9001:2015, 14001:2015 e 45001:2018. Consulente in ambito SA 8000; ISO 3834; UNI EN ISO 1090; UNI ISO 21001. Gestione Audit di Prima, Seconda e Terza parte per conto di primari enti di Certificazione, nonché su incarico di Clienti.

SILVIA BONGIORNI

Consulente per Implementazione e verifica di Sistemi di Gestione secondo gli schemi Qualità (UN EN ISO 9001:2015) Ambiente (UNI EN ISO 14001:2015) Sicurezza (OHSAS 18001: 2007 - UNI EN ISO 45001:2018). Auditor Qualificato per gli schemi Qualità (UN EN ISO 9001:2015) Ambiente (UNI EN ISO 14001:2015) Sicurezza (OHSAS 18001: 2007 - UNI EN ISO 45001:2018).

Attestati e qualifiche professionali

Al termine dell'intero percorso formativo, attraverso la frequenza di almeno l'80% delle ore di lezione, ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di Master di Alta Formazione Certificata in Qualità e Sicurezza Agroalimentare riconosciuto AICQ-SICEV. Tale certificato costituisce un'importante valorizzazione curriculare delle competenze e un elemento distintivo nell'ottica competitiva del mondo del lavoro.

Unitamente al certificato verranno rilasciati nove attestati di qualifica professionale certificati (previo superamento degli esami di verifica):

- **Attestato per la qualifica di Auditor / Lead Auditor sulle metodologie di Audit ai sensi di UNI EN ISO 19011:2018 e UNI EN ISO 17021-1:2015 e 17021-3:2017 (corso riconosciuto AICQ – SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 (corso riconosciuto AICQ – SICEV);**
- **Corso per la qualifica di Esperto di Pianificazione e Gestione del Piano HACCP (corso riconosciuto AICQ-SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2018 (corso riconosciuto AICQ-SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor / Lead Auditor di sistemi FSSC 22000/22002 e di FOOD DEFENCE (corso riconosciuto AICQ-SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Rintracciabilità ai sensi di ISO 22005:2008 (corso riconosciuto AICQ – SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor Interno in Sistemi di Produzione Integrata (corso in fase di riconoscimento AICQ-SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor Interno per gli Standard BRCGS - IFS (corso riconosciuto AICQ – SICEV);**
- **Attestato per la qualifica di Auditor Interno per il PEST MANAGEMENT, ai sensi di UNI EN 16636:2015 e UNI 11381:2010 (corso riconosciuto AICQ – SICEV).**

I titoli conferiti dal Master sono tutti riconosciuti o in fase di riconoscimento.

I corsi vengono certificati da AICQ-SICEV, cioè il primo organismo nazionale accreditato da ACCREDIA per la Certificazione delle Competenze del Personale e di Corsi di Qualifica Professionale. Questo rappresenta un accreditamento indispensabile per attribuire un valore reale alle conoscenze e competenze acquisite, nonché una spendibilità delle qualifiche a livello nazionale e internazionale.

ACCREDIA è l'unico Ente Italiano di Accreditamento: lavorare sotto la Sua supervisione di conseguenza consente la validità e la spendibilità più ampia dei titoli a livello internazionale, in conformità a UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2012. Tali certificati permettono al partecipante di potersi inserire più facilmente nel mondo del lavoro o di riposizionarsi e migliorare fortemente le proprie capacità professionali per migliorare o cambiare la propria carriera o attività professionale. Ai partecipanti che non dovessero superare le prove finali verrà rilasciato un attestato di partecipazione, con l'opportunità di ripetere gli esami fino a un massimo di due volte.

Certificazioni

I Master di Alta Formazione Manageriale di Gruppo MIDI garantiscono un valore aggiunto grazie a prestigiosi riconoscimenti e accreditamenti a livello nazionale, offrendo percorsi formativi di elevata qualità e di grande spendibilità nel mercato del lavoro.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015

Gruppo MIDI è tra le prime società di formazione in Italia ad aver ottenuto la certificazione ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la Qualità) con conseguente inserimento nel settore EA 37 (Formazione) con il seguente scopo: **“Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito manageriale”**. Oggi più che mai è fondamentale avere qualifiche professionali certificate, per acquisire un vantaggio competitivo stabile da parte del professionista nel momento in cui propone la sua candidatura alle aziende.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 21001:2018

Gruppo Midi, grazie al costante lavoro dedicato alla progettazione di percorsi formativi, garantisce l'unicità delle competenze acquisite e, in particolare, il riconoscimento di qualifiche certificate. La norma ISO 21001:2018 è lo standard internazionale di riferimento per i servizi per l'apprendimento relativi all'istruzione e alla formazione non formale, quale strumento fondamentale per lo sviluppo delle imprese e delle società, dal momento che la formazione e l'addestramento dei lavoratori rappresenta la crescita professionale, culturale e umana del personale. La ISO 21001 è la norma che dà garanzia della qualità dell'educazione offerta e dell'efficacia organizzativa dei processi attivati nell'organizzazione.

RICONOSCIMENTI E ACCREDITAMENTI

Le certificazioni del Gruppo MIDI sono erogate da Dasa-R gister, ente di certificazione accreditato da ACCREDIA. Ciò dimostra il valore di tali certificazioni, nonché la riconoscibilità a livello nazionale e internazionale della formazione erogata e la spendibilità di quest'ultima nel mercato del lavoro.



Partner

AICQ SICEV è un organismo di certificazione (OdC) accreditato da ACCREDIA (L'Ente Italiano di Accreditamento) in conformità alla norma ISO/IEC 17024 - Requisiti generali per organismi che eseguono la certificazione delle persone - per la certificazione di Auditor/Lead Auditor dei Sistemi di Gestione e di figure professionali che operano in molteplici settori di attività.

Nel 1994, è stato il primo OdC di persone ad essere accreditato da SINCERT (ora ACCREDIA).

Da oltre 25 anni, AICQ SICEV opera in qualità di Organismo di Terza Parte indipendente e svolge la sua attività garantendo l'osservanza di principi e valori fondamentali quali imparzialità del giudizio, integrità, etica e trasparenza, nel pieno rispetto delle persone e delle società.

In considerazione alle esigenze di un mondo del lavoro dinamico ed in continua evoluzione, nel corso degli anni AICQ SICEV ha ampliato il suo orizzonte operativo, dedicandosi a settori di attività sempre più ampi ed eterogenei, che ora includono anche quelli proiettati nel contesto dell'Industria 4.0. Ha avuto altresì modo di interfacciarsi con altre realtà europee sia attraverso la partecipazione a Gruppi di Lavoro per la certificazione dei Professionisti sia a Progetti di ricerca cofinanziati dal programma Erasmus + dell'Unione Europea.

LA STORIA

1990 - AICQ Federazione costruisce AICQ SICEV quale Schema di Certificazione per i Valutatori dei Sistemi di Gestione.

1994 - AICQ SICEV ottiene da SINCERT (oggi ACCREDIA) l'accreditamento secondo la norma UNI CEI EN 45013 (ora secondo UNI CEI ISO/IEC 17024) per la certificazione di determinare figure professionali.

2008 - AICQ SICEV viene costituita come Associazione senza fini di lucro assumendo la denominazione ASSOCIAZIONE ITALIANA CULTURA QUALITÀ - Sistema di Certificazione e Valutazione.

2012 - AICQ SICEV amplia il numero di Schemi di Certificazione e dei servizi offerti I mercato per consolidare la propria struttura e sfruttare le opportunità offerte dalla Legge N°4/2013 e dal D.Lgs. N°13/2013.

2013 - AICQ SICEV Associazione conferisce tutte le attività operative ad AICQ SICEV S.r.l.

Prospettive Occupazionali

- Attività di consulenza presso Studi Professionali orientati alla implementazione di sistemi di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare. Attività di collaborazione con Studi Associati orientati allo sviluppo di strategie tese all'assistenza tecnica di aziende agroalimentari che necessitano di implementare standard BRC, IFS, ISO 22000, ISO 9001, ISO 22005, FSSC 22000, Food Defence e di Pest Management.
- Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare presso aziende che si occupano di trasformazione e/o commercializzazione di alimenti e bevande, o della loro filiera.
- Auditor, Responsabile di schema, Commerciale presso Organismi di Certificazione.
- Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande distribuzione Organizzata.
- Funzionari della Pubblica amministrazione.

Gruppo MIDI: Aziende e Lavoro

A seguito del conseguimento degli attestati previsti dal Master, i partecipanti ottengono numerose prospettive professionali in uno degli ambiti con più "domanda" di persone specializzate e qualificate. In aula i docenti svolgeranno una preziosa attività di orientamento, dedicando momenti specifici alle possibilità di inserimento lavorativo più indicato a seconda del background, delle competenze e delle attitudini dei singoli partecipanti.

Oltre a questo, le attività di orientamento svolte da Gruppo MIDI e dalle società che collaborano con essa si realizzano ancor prima dell'inizio del Master, attraverso un colloquio conoscitivo che permette di illustrare al candidato quali sbocchi occupazionali e prospettive di crescita professionale avrà grazie alle competenze e alle qualifiche ottenute.

Inoltre, al termine del Master, il candidato avrà la possibilità di svolgere un ulteriore colloquio coi collaboratori del Gruppo MIDI per ricevere suggerimenti su come, fra le altre cose, strutturare al meglio il proprio CV, dare luce ai propri punti di forza in fase di selezione e curare la comunicazione durante i colloqui con le aziende.



Info e contatti

Gruppo Midi - Formazione Permanente
Strada della Repubblica, 21 - 43121 Parma
P.IVA 02753310347
Tel: 0521503199 Cel: 3293641194
Email: info@gruppomidi.it
Sito web: www.gruppomidi.it