

Investi nel tuo futuro

**Full-time
Online**

Professional Master in Sistemi di Sicurezza Agroalimentare

**110 ore
In diretta**



" Abbiamo fondato SEQA perchè siamo sicuri che il mercato alimentare non potrà mai fermarsi, ma soltanto evolversi. Per questo motivo SEQA career ha come obbiettivo di formare persone che nutrono una passione fuori dagli schemi per questa attività, persone che hanno voglia di mettersi in gioco e provare a dare il proprio contributo per far crescere la Qualità e la produttività del settore Agroalimentare Italiano"



Dott.
Califano Gianluigi
Co-founder di SEQA



Dott.
Rosario Nici
Co-founder di SEQA



SEQA





Che cos'è SEQA?

Siamo un'azienda di consulenza per la sicurezza alimentare, con un'accademia per chi volesse imparare a lavorare in questo ambito.

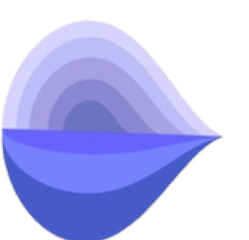
Il nostro corso full-time di 110 ore ti permette di diventare un

- **Auditor interno HACCP;**
- **Auditor Interno ISO 22005;**
- **Auditor/Lead Auditor della ISO 9001 (Corso qualificato KHC).**

Ma c'è di più.. avrai rilasciati gli attestati che ti permetteranno di entrare più agevolmente nel mondo lavorativo agroalimentare.

Vogliamo rendere la formazione più accessibile

e smart, dando a ognuno la possibilità di crearsi una carriera partendo da zero. Ogni giorno ci impegniamo per continuare a sviluppare e migliorare un metodo di insegnamento che permetta alle persone di imparare in breve tempo nozioni complete, concrete e specifiche.



Perché SEQA career fa per te

Perché è un master diverso dagli altri, che mette davvero al centro gli studenti. Come?

Prima di tutto, ti aiutiamo a capire se è la strada giusta per te, facendo un percorso preselettivo, nel quale capiremo le tue competenze e se effettivamente il Master può essere uno strumento utile per la tua carriera.

Sarai sempre supportato/a da qualcuno:

- Admission Advisor in fase di selezione;
- Tutor e un Teacher durante il corso;

Ti offriamo un ambiente rispettoso, disponibile e multiculturale, fatto di compagni di corso con background diversi ma tutti con una cosa in comune: la voglia di dare una svolta alla propria vita.





E tu fai per SEQA?

Non esiste il prototipo di studente SEQA perfetto. Abbiamo un Obiettivo, quello di formare ragazzi, professionisti, o imprenditori che vogliono realmente imparare ad applicare le conoscenze che acquisiranno all'interno del Master, conoscenze che per essere consolidate necessitano di anni di esperienza sul campo.

Ecco! La nostra offerta è la nostra esperienza.

Gli studenti potranno dare una spinta alla loro carriera, gli imprenditori si potranno tutelare con molte più competenze, e i professionisti potranno arricchire il loro Background.

Siamo qui per ognuno di voi, per aiutarvi a raggiungere i vostri obiettivi.





Il master



La classe

Ogni classe è a numero chiuso e gli studenti vengono seguiti durante tutto il percorso dai Teachers e dai Tutor.

Il Teacher si occupa di guidare gli studenti , durante le lezioni teoriche.

I Tutor supportano gli studenti nei momenti fuori-lezione risolvendo dubbi e problematiche legati alla didattica

Tutti i componenti della classe avranno a disposizione dei canali di comunicazione sul nostro social preferito Slack, nei quali possono scambiarsi idee e possono anche lasciarsi andare in momenti di leggerezza



Com'è strutturato il master

Il master prevede 110 Ore di lezioni frontali in live online, con relativi esami alla fine di ogni modulo. I tutor sono disponibili ad approfondimenti durante le ore pomeridiane con una disponibilità oraria limitata a un ora al giorno.

In aula

8:30 - 13:30 / 14:30 - 17:30

110 ore di lezione i Teachers che ti insegneranno, tutto ciò che devi sapere sull'applicazione

Tutoraggio

17:30 - 18:30

Supporto per qualsiasi problematica didattica riscontrata durante la lezione o approfondimenti legati ai moduli.



Il corso è full-time,
si svolge dal lunedì al venerdì,
esclusi festivi



Gli insegnanti

Se riusciamo a insegnarti cos'è l'HACCP e come applicarlo è soprattutto perché lo facciamo con dei veri professionisti del **settore**.

Avere ottimi insegnanti vuol dire lezioni complete, concetti assimilati e tanta voglia di approfondirli.

Il nostro partner CHECK FRUIT è un Ente di certificazione che opera sul tutto il territorio nazionale specializzato nel settore Agroalimentare, dispone di insegnanti con notevoli background nel settore.

Checkfruit
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ



I nostri docenti

Sono professionisti del settore

Hanno passione per l'insegnamento

Hanno anni di esperienza alle spalle

Sono motivati e pronti a capirti

Hanno le giuste competenze da trasmetterti



Crediti Formativi Professionali Per Agrotecnici e Agrotecnici laureati



“L'evento è valido come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati”



PROGRAMMA

Modulo 1 **Checkfruit**
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ
Qualifica di Auditor interno HACCP
16 ore

Modulo 2 **Checkfruit** 
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ The expression of success
Qualifica di Lead Auditor/Auditor di sistemi di gestione qualità (ISO 9001)
corso qualificato KHC
40 ore

Modulo 3 **Checkfruit**
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ
Qualifica di Internal Auditor della rintracciabilità interna (ISO 22005)
8 ore

Modulo 4
Corso applicativo HACCP - come applicarlo in produzione
30 ore

Modulo 5
Introduzione alle auto-certificazioni e ai marchi di qualità

- **BRC - IFS - Global Gap - ISO 22000 - MSC**
- **DOP - IGP - STG**

12 ore

Corso Extra
Sicurezza sui luoghi di lavoro D.lgs. 81/2008 - rilascio attestato valido in tutta Italia
4 ore



Qualifica di Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001 - Corso Qualificato KHC

40 ore

Il corso, sviluppato in ottica agroalimentare, affronterà i seguenti argomenti:

- Introduzione al concetto di qualità, certificazione e accreditamento;
- Il concetto di Risk Based Thinking e analisi della norma ISO 9001:2015;
- Linea guida per audit di sistemi di gestione: la norma ISO 19001:2018;
- La conduzione dell'audit (pianificazione, conduzione, reporting, obiettivi, responsabilità);
- Il processo di comunicazione nell'audit.

All'interno del corso è previsto per tutti i partecipanti lo svolgimento di un role playing (simulazione) attraverso l'elaborazione di un report di audit e relativa conduzione della riunione di chiusura dell'audit. Le lezioni teoriche si alterneranno ad esercitazioni, casi aziendali e simulazioni. L'ultimo giorno di corso sarà destinato all'esame finale (scritto e orale).



Qualifica di Auditor interno HACCP

16 ore

Il Corso per la qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo – HACCP prenderà in esame i seguenti temi:

- Il quadro normativo di riferimento;
- Il metodo HACCP secondo il Codex Alimentarius (l'identificazione dei punti critici di autocontrollo e la redazione del Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene);
- L'ispezione interna aziendale del sistema di autocontrollo (principi di audit e liste di riscontro);
- La gestione e tracciabilità del sistema di autocontrollo.

Il Corso per la qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo – HACCP propone un approfondimento sul tema dell'HACCP in relazione agli aggiornamenti apportati dal pacchetto igiene e dalla evoluzione della normativa relativa ai pre-requisiti.

Obiettivo del corso è fornire sia strumenti utili per realizzare un sistema HACCP realmente adeguato alla realtà produttiva di riferimento, sia strumenti per verificarne la sua continua efficacia attraverso l'attività di audit.

Gli interventi saranno mirati a fornire un modello di impostazione che possa permettere di conseguire adeguati livelli di sicurezza alimentare e nello stesso tempo un modello flessibile senza oneri inutili.



Qualifica di Internal Auditor di Sistemi di rintracciabilità interna ISO 22005

8 ore

UNI EN ISO 22005 – Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica, è applicabile a tutta la Filiera o a sezioni della stessa, nei comparti più diversi, dal mangimistico a quello della carne e alimentare. Obiettivo della norma è supportare le aziende nel documentare la storia del prodotto, consentendo di risalire in qualsiasi momento a localizzazione e provenienza.

Nella pratica seguire il percorso di ogni lotto produttivo lungo la filiera e quindi renderlo rintracciabile, significa svolgere un'insieme di operazioni volte alla raccolta dei dati che si vengono ad originare ogni qual volta si completa una fase produttiva lungo la filiera, in qualsiasi punto della stessa ci si trovi.

La Norma ISO 22005, a carattere volontario sulla rintracciabilità, è molto richiesta anche come requisito per dimostrare l'origine dei prodotti e delle materie prime utilizzate.



Corso Applicativo HACCP

30 ore

L'obiettivo del corso è preparare gli studenti al mondo lavorativo, fornendo nozioni riguardanti le pratiche idonee al fine di redigere adeguatamente in tutte le sue parti un Piano di Autocontrollo. Verranno fornite competenze riguardanti tutto ciò che un adeguato Piano di Autocontrollo deve contenere e come comportarsi in caso di ispezioni da parte di uffici esterni e da organi ispettivi (NAS,ASL, ecc.)

Contenuti del corso

Il corso sarà diviso in sezioni

Parte I : Parte teorica, introduzione di tutto ciò che concerne la stesura di un Piano di Autocontrollo

Parte II : Parte Pratica, verranno simulati audit di terza parte sulla parte documentale

Parte III : Esame, verrà richiesto agli studenti di redigere loro stessi un Piano di Autocontrollo e verificarne insieme le eventuali lacune.



Introduzione alle certificazioni

12 ore

Il modulo d'introduzione alle certificazioni, si pone l'obiettivo d'introdurre all'interno di questo percorso formativo le conoscenze necessarie per applicare sul campo quelle che sono le procedure di audit e allineamento agli standard.

Affronteremo le certificazioni:

- BRC - IFS - Global Gap - ISO 22000 - MSC

Per i marchi di qualità, affronteremo la stesura di un disciplinare di produzione analizzandone alcuni, dei prodotti d'eccellenza nazionali Italiani.

L'obiettivo fondamentale di questo modulo è quello di riuscire a trasmettere l'importanza del valorizzare le eccellenze territoriali Italiane, educare allo studio e all'analisi dei presupposti per l'ottenimento del marchio.

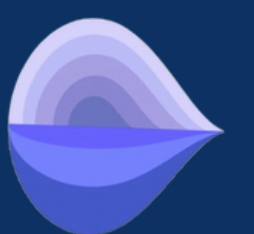
I marchi che affronteremo sono:

- DOP - IGP - STG





Dopo Il Corso



Career Service

Una volta terminato il corso, un Career Advisor di SEQA è al tuo fianco per 1 anno, e ti aiuterà a entrare nel mondo del lavoro.

Chiamate one-to-one, assistenza prima di un colloquio, supporto in fase di negoziazione: potrai contare sul suo aiuto costante, fino alla firma del tuo primo contratto.

Per guidarti verso il successo non ti forniamo semplicemente gli strumenti e i contatti giusti, ma rendiamo tutto il processo parte della formazione con lezioni dedicate e colloqui personali.

Tutto questo funziona? Certo che si, ti porteremo la tua esperienza lavorativa entro un anno della fine del corso. Così da iniziare la tua carriera di successo.



Money back Under 30



Money Back Under 30 è la garanzia a sostegno degli studenti SEQA career più giovani. **Prevede il rimborso del 50% della retta** per coloro che hanno un'età compresa **tra i 18 e i 30 anni non compiuti**, che hanno portato a termine il corso, sono stati supportati da un Career Advisor SEQA ma non sono riusciti a trovare un lavoro nell'anno successivo al corso.

Money Back Under 30 è l'unica garanzia di rimborso completo in Italia del settore formativo Agroalimentare.



Servizi del Career service



Personal branding

Ottimizziamo il tuo profilo LinkedIn per ottenere visibilità e credibilità agli occhi delle aziende



Networking

Ti aiutiamo a capire come ottenere il massimo dalla tua rete di contatti e dalle comunità all'interno del settore Agroalimentare



Training per i colloqui

I nostri esperti ti insegnano tutti i segreti per affrontare con successo i colloqui che dovrai affrontare



Ricerca lavoro

Cercare un lavoro è un lavoro: noi ti aiutiamo a farlo nel modo più veloce e produttivo con obiettivi ottimizzati, contenuti gratuiti e suggerimenti degli esperti





Iscriviti



Come entrare in SEQA career

Motivazione, passione e tempo da dedicare sono fondamentali, con il processo di ammissione capiamo insieme se il master è idoneo ai tuoi obiettivi e alla tua preparazione.

Ecco gli step del processo di selezione

1. Compila il form

Avvia il processo di ammissione: non lasciare che qualcun altro si prenda il tuo posto.

2. Fissa il colloquio

Dopo aver ottenuto i tuoi dati, ti contatteremo per fissare il colloquio di ammissione

3. Sostieni e supera il colloquio

Una video-chiamata gratuita sarai sottoposto ad un piccolo test preliminare per capire insieme se il Master SSA fa per te.

4. Completa l'iscrizione

Hai superato il processo di selezione? Adesso puoi iscriverti e diventare un Auditor HACCP.



Quanto costa il corso?

Pagamento unico

Paga il corso in un'unica soluzione anticipata

Costo totale **2699€**

Pagamento dilazionato*

Paga il corso dividendolo in 3 rate

- Prima rata da 1450€ da versare all'iscrizione
- Seconda rata il 50% della restante parte da versare prima dell'inizio del Professional Master
- Terza rata saldo dell'intero importo entro la fine del Master

Costo totale **2900€**

Cosa include

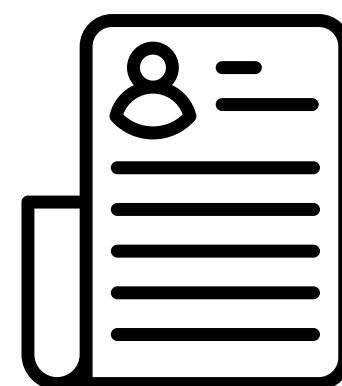
- 110 ore di lezione online
- Assistenza Continua
- Materiale Didattico
- **CAREER SERVICE 1 ANNO**
- Qualifica Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità - ISO 9001
- Qualifica Auditor INTERNO Haccp
- Qualifica Internal Auditor - ISO 22005
- Attestato di frequenza per il corso "Applicativo sistemi HACCP"
- Attestato D.lgs 81/2008
- Attestato di frequenza per il corso "Introduzione alle certificazioni e marchi di qualità"

*IL MANCATO VERSAMENTO DI ANCHE UNA SOLA RATA COMPORTA IL NON RILASCIO DELL'ATTESTATO

CAREER Service

Ti inseriremo ulteriori 8 ore incentrate a sviluppare il tuo profilo LinkedIn e il tuo CV, per ampliare la tua rete di contatti e riuscire a trovare le migliori offerte lavorative sul mercato.

Inoltre ti facciamo vedere come migliorare la tua ricerca di lavoro.



**CREA
LA TUA
RETE**



Cosa aspetti?

**Iscriviti subito al
Professional Master SSA
Sistemi di Sicurezza Agroalimentare**

Compila il Form

Iscriviti

