

Master executive  
**Quality &  
Food Safety  
Management**  
ed. XXV

INIZIO

**24 GENNAIO**

DURATA

**6 MESI**

MODALITÀ

**ONLINE**

**CERTIFICAZIONI RICONOSCIUTE**

**STAGE GARANTITO**

UN PRODOTTO

 **TIME VISION**  
FORMAZIONE CONSULENZA LAVORO

“ **Mai memorizzare quello che puoi comodamente trovare in un libro.**

*Einstein*

”

Questa citazione esprime l'approccio che abbiamo voluto sposare nella fase di progettazione dei percorsi formativi dei nostri Master.

I Master Time Vision sono concepiti per essere dei veri e propri percorsi di apprendimento esperienziale che, mixando in maniera equilibrata parte teorica e parte pratica, giovano di una logica learning by doing, imparare facendo.

Le Faculty del Master è composta da docenti altamente specializzati in grado di agevolare, già dalla fase d'aula, una maggiore conoscenza del settore di riferimento.



DOTT. ING.  
ANDREA RICCIARDIELLO  
DIRETTORE GENERALE TIME VISION



# La Strada per il tuo Successo Professionale

Secondo l'ultima indagine AlmaLaurea, il **68% dei giovani occupati** di oggi ha seguito un percorso di alta formazione.

I **Master di Time Vision** sono progettati per rispondere alle esigenze di professionisti e neolaureati che desiderano acquisire competenze specialistiche e strumenti pratici per affrontare le sfide del mercato del lavoro.

L'approccio multidisciplinare ed esperienziale di tutti i Master Time Vision ti permette di potenziare il tuo profilo personal-professionale puntando al rafforzamento di quelle **soft skills**, ritenute indispensabili dalle aziende.

La **programmazione Time Vision** supporta ogni partecipante nella costruzione del proprio piano di sviluppo di carriera, anche grazie ad una struttura innovativa progettata per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro.

[timevision.it/  
master-academy/](https://timevision.it/master-academy/)

**24** Anni di esperienza  
nella Formazione

**50+** Docenti qualificati  
da aziende leader

**10k+** Professionisti  
formati in tutta Italia

# Perchè scegliere i Master Time Vision?

- ▶ **FORMAZIONE DI ALTO LIVELLO** I nostri programmi uniscono teoria e pratica, garantendo un percorso formativo completo e orientato all'operatività
- ▶ **DOCENTI ESPERTI** Professionisti del settore che condividono competenze aggiornate sulle ultime tendenze
- ▶ **NETWORKING PROFESSIONALE** Opportunità di connettersi con aziende leader e costruire relazioni professionali
- ▶ **PERCORSI PERSONALIZZATI** Programmi adattabili alle esigenze specifiche di crescita e sviluppo professionale
- ▶ **STAGE GARANTITI E BORSE DI STUDIO** Sfrutta le opportunità di stage garantiti in tutta Italia e accedi a borse di studio per costruire il tuo futuro professionale con esperienze formative di alto livello

## Strumenti online

01

Corsi FAD  
registrati

02

Spazio virtuale  
di coworking

03

Materiale didattico  
consultabile h24  
dalla piattaforma

04

Corsi integrativi on  
demand per  
arricchire il bagaglio  
di competenze  
apprese

# I Plus

## 01 ONBOARDING

Accoglienza dei candidati e presentazione della faculty.

## 02 CAREER COACH

Ti accompagnerà per tutto il periodo della formazione e fino al tuo primo impiego lavorativo.

## 03 MODULAR EXECUTIVE PROGRAM

Didattica in moduli specifici tenuti da docenti esperti nel settore specifico.

## 04 FOLLOW - UP INTERMEDI

Momenti di verifica e brainstorming per valutare il grado di apprendimento e customer support per colmare eventuali "gap formativi" intervenuti.

## 05 BUSINESS CASE

Realizzazione di un case history pratico (eventualmente commissionato da una delle aziende partner).

## 06 PRACTICE LAB

Ambiente virtuale disponibile per collaborare con il gruppo ed approfondire il business case.

## 07 BUSINESS STORYTELLING DAY

Possibilità di sessioni "live" in cui assistere a lezioni trasversali a più percorsi master. Opportunità di extra-time per momenti di co-working e scambi di idee sui project work assegnati.

## 08 FINAL EXAM

Valutazione oggettiva dell'apprendimento. I moduli qualificanti e soggetti ad accreditamento da parte di ente terzo saranno superati solo previo esito positivo dei test scritti/orali.

## 09 GRADUATION DAY

Una giornata dedicata all'esposizione dei Business case alla presenza della faculty e delle aziende partner. Consegna degli attestati di fine programma.

## 10 WORK EXPERIENCE

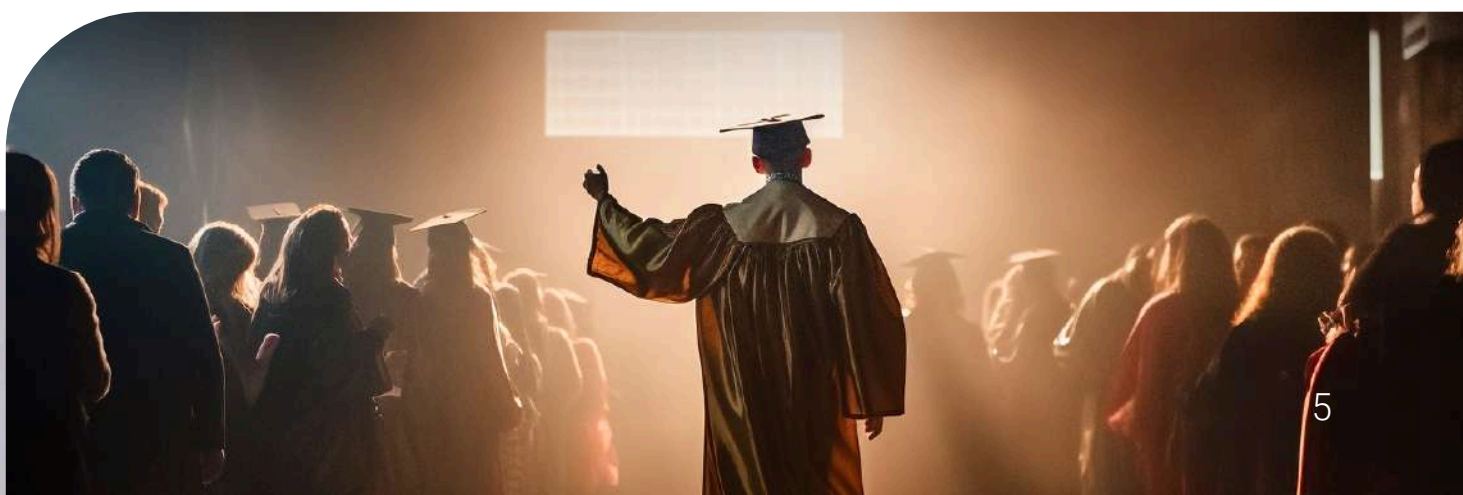
Un'occasione per mettere in pratica gli argomenti trattati presso aziende partner dislocate in tutta Italia o mediante work experience/project work/tirocini.

## 11 ONE DAY WITH CEO

Un'opportunità unica per gli studenti più meritevoli che potranno osservare la giornata lavorativa del CEO (o di un professionista) direttamente sul campo.

## 12 AUTOAPPRENDIMENTO

Accesso a tool formativi, workbook interattivi, approfondimenti su siti indicati dai trainer.



# A chi sono rivolti i Master Time Vision?

## Professionisti

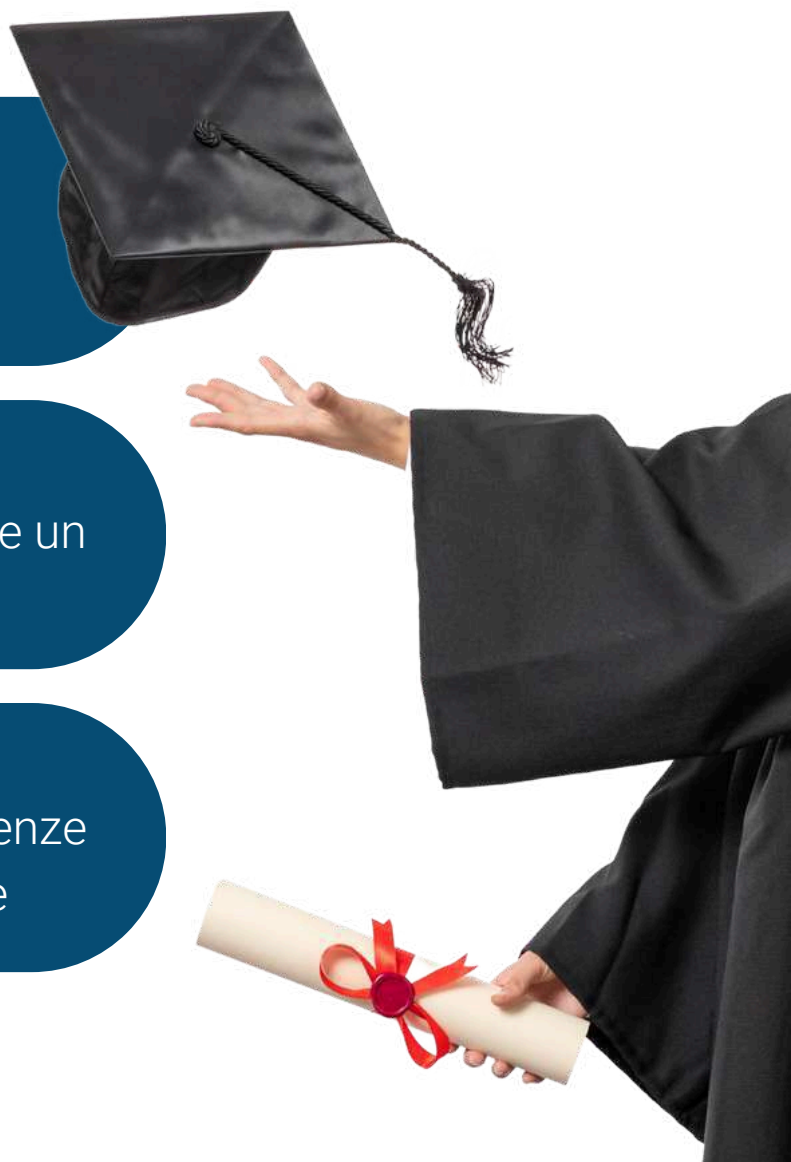
che desiderano aggiornarsi o cambiare carriera

## Neolaureati

che vogliono specializzarsi e fare un salto nel mondo del lavoro

## Manager e imprenditori

interessati a sviluppare competenze manageriali o tecniche avanzate



## Parlano di noi

la Repubblica

IL MATTINO

FT  
FINANCIAL  
TIMES

AZIENDE  
24  
publimedia  
group

il denaro.it

Il Sole  
24 ORE



Master executive  
**Quality &  
Food Safety  
Management**

## Il Percorso che trasformerà la tua Carriera!

Il Master Executive Quality & Food Safety Management è un percorso pensato per giovani **laureandi, laureati e professionisti** e progettato per fornire le competenze necessarie per diventare **esperti nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare**.

Con questo Master, potrai accedere a posizioni di responsabilità come Food Safety Manager, Quality Assurance Manager o Consulente in ambito alimentare.

Inizia il tuo percorso professionale e lavora subito nel settore della **Qualità e Sicurezza Alimentare!**

**15**

**Crediti formativi**  
per Tecnologi Alimentari

**87%**

**di placement**  
Ricevi offerte di lavoro entro pochi mesi dal termine del master

**3**

**colloqui garantiti**  
Hai la certezza di sostenere almeno 3 colloqui con aziende partner

**Stage  
Garantito**

Partecipi a stage in azienda per mettere in pratica le competenze acquisite

**Borse  
di studio**

Accedi ad una borsa di studio a seguito di colloquio con i nostri career coach & training specialist

**Lezioni online\*  
e flessibili**

Lezioni live online, formula weekend, ovunque tu sia

\*salvo specifiche



## COSA OTTERRAI?

# 12 TITOLI RICONOSCIUTI

tre titoli abilitanti:

QUALIFIED COURSE



QUALIFIED: 24 HOURS  
TIME VISION S.C.A.R.L.

N° Q262

QUALIFIED COURSE



QUALIFIED: 16 HOURS  
TIME VISION S.C.A.R.L.

N° VI133



- **Internal auditor HACCP - UNI EN ISO 22005:2008**
- **Internal auditor UNI EN ISO 19011:2018 qualificato Sustainy**
- **Auditor Lead auditor UNI EN ISO 9001:2015 qualificato Sustainy**
- **Auditor Lead Auditor ISO 22000:2018 - qualificato IBC**
- **Auditor di sistemi IFS vers.8**
- **Auditor interno BRC vers.9**
- **Certificazione di addetto alla manipolazione alimenti**
- **Certificazione Business English**
- **Certificazione Excel avanzato**
- **Certificazione Formazione generale obbligatoria (ex art.37 d.lgs 81/08 smi)**
- **Certificazione Agrifoodtech**
- **Certificazione Agricoltura biologica**



Con L. 22 maggio 2017, n. 81 le spese sostenute per formazione o aggiornamento professionale sono deducibili integralmente (fino a un massimo di €10.000 l'anno).



*Il Master di alta formazione in Qualità e Sicurezza Alimentare proposto dalla Time Vision ha arricchito le mie conoscenze trasformandole in competenze.*

*Grazie all'eccellente presenza di docenti preparati e disponibili, mi ha fornito un'ottima conoscenza in campo quality e food safety con l'acquisizione dei requisiti delle norme cogenti e non.*

*Questa esperienza formativa ha contribuito in maniera positiva a farmi crescere sotto l'aspetto personale e professionale offrendomi gli strumenti giusti per immettermi nel mondo del lavoro.*

Noemi N.

Community Master Quality & Food Safety Management ed. XVII

## PROFILI IN USCITA

- Internal Food Safety Auditor
- Auditor GDO
- Responsabile Qualità
- Auditor sistemi di gestione qualità e sicurezza alimentare
- Responsabile di laboratorio
- Tecnico di filiera agroalimentare
- Quality & Production Specialist
- R&D Specialist
- Product & Category Manager
- Risk manager della sicurezza alimentare
- Consulente HACCP
- Food innovator

## DURATA

- Lezioni online sincrone: 177 ore
- Lezioni in FAD asincrona: 76 ore
- Stage: 300 ore

## STAFF DIDATTICO

**Coordinatore Master Academy:** Dott.ssa Manuela Tortese

**Coordinatore didattico:** Raffaele Coscarelli

**Gestione community Master e Customer Care:** Elena Giordano

## COSA IMPARERAI

- Tecniche di applicazione degli standard ISO 22000, BRC, IFS, Global GAP
- Metodologie di analisi ed ottimizzazione dei processi (GMP, TPM)
- Metodologie per il controllo delle performance aziendali (OEE)
- Tecnologie di PEST management
- Tecniche di analisi criticità del processo
- Tecniche di analisi dei costi/benefici
- Tecniche di Auditing
- Tecniche per la misurazione degli standard di qualità
- Procedure di controllo qualità
- Tecniche di redazione di rapporti di Audit
- Procedure di certificazione

## LIVELLO EQF

La figura in uscita di questo master è un EQF 6\*

\*L'EQF comprende tutti i tipi e tutti i livelli di qualificazioni e l'uso dei risultati dell'apprendimento rende chiaro ciò che una persona sa, capisce ed è in grado di fare. Il livello aumenta in funzione della competenza, il livello 1 è il più basso e l'8 il più alto. Cosa ancora più importante, l'EQF è strettamente collegato ai quadri nazionali delle qualificazioni, in questo modo può fornire una mappa completa di tutti i tipi e livelli di qualifiche in Europa, che sono sempre più accessibili attraverso le banche dati sulle qualificazioni.



# Programma Didattico

- 1 HACCP ed approccio alla UNI EN 22005:2008  
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- 2 Auditor di sistemi IFS vers.8
- 3 Auditor interno BRC vers.9
- 4 Auditor Lead Auditor ISO 22000:2018 - corso qualificato IBC
- 5 Analisi di un Sistema di Gestione
- 6 Auditor di sistemi di gestione UNI EN ISO 19011:2018 -  
Corso qualificato Sustainy - N. REG. VI 133/2016
- 7 Auditor di II e III PARTE per i Sistemi di gestione per la Qualità UNI EN ISO  
9001:2015 - Corso qualificato Sustainy - N. REG Q262
- 8 Corso di formazione per addetto alla manipolazione degli  
alimenti (ex libretto sanitario)
- 9 AgriFoodTech 360°: Trasformazione Digitale nell'Agricoltura  
per il Futuro Sostenibile
- 10 Coltivare il Futuro: Agricoltura biologica e sostenibile
- + Follow-Up: simulazione di un audit

## DURATA E STRUTTURA

Formula Live Streaming per un totale di 12 weekend.

## FAD ASINCRONA

Business English - 30 h

Excel avanzato - 30 h

Formazione generale ex art.37 d.lgs 81/08 - 4h

Ex libretto sanitario come da Mod 8

Approfondimento nel settore agroalimentare

## TRAINING ON THE JOB PROGRAM

Business storytelling date

Coworking Lab

Business case

Project work

**Impara  
dai migliori**



**Responsabile  
Scientifico**

## **Vincenzo Galgano**

### **Consulente Sistemi di Gestione**

Vincenzo Galgano è riconosciuto come uno dei maggiori esperti in sistemi di gestione e consulenza nel settore Food. Da anni offre supporto a professionisti e aziende, aiutandoli a cogliere le opportunità di carriera e a sviluppare le competenze necessarie per emergere in questo campo.



*Da sempre mi sono interessato professionalmente al mondo dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare.*

*Lavoro da 15 anni nel settore alimentare in veste di consulente aziendale per le principali norme di certificazione, auditor di seconda parte e formatore.*

*Nel tempo libero sono un ciclista amatoriale e dirigente di una associazione sportiva dilettantistica.*

## Percorso **patrocinato** da:



## Alcuni dei nostri **partner**



## Finanziamenti corporate

### FORMAZIONE FINANZIATA DA FONDI INTERPROFESSIONALI

Il reparto Fondi di Time Vision verificherà la finanziabilità del percorso scelto e vi guiderà in tutte le fasi dalla progettazione alla rendicontazione. I costi del servizio saranno vincolati all'ottenimento del finanziamento ed approvazione del progetto formativo.

### FONDO NUOVE COMPETENZE (FNC)

L'Avviso FNC, curato da MLPS (Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali), rimborsa il costo del lavoro del personale impiegato in attività formative durante l'orario di lavoro.

### ALTRE OPPORTUNITÀ DI FINANZIAMENTO

Numerose sono le Regioni che offrono opportunità di finanziamento per coprire i costi di percorsi formativi anche individuali.

## Finanziamenti alle persone

### RATEIZZAZIONE FLAT

Approfitta dei pagamenti agevolati diretti con Time Vision: 3 semplici rate, per pagare il tuo percorso di master in 6/9 mesi, il tutto a tasso ZERO.

### CREDITO AL CONSUMO

Grazie alle convenzioni bancarie potrai finanziare l'intero importo del Master a tassi vantaggiosi.

### BORSA DI STUDIO

Partecipa e ottieni una borsa di studio (a copertura parziale o totale per l'intero importo del Master).

### CARTA GIOVANI NAZIONALE

Se hai tra i 18 e i 34 anni ottieni uno sconto del 10% sul costo totale del master se sei in possesso della Carta Giovani Nazionale.



# **Il programma didattico**



# Sistema HACCP

## schemi di assicurazione qualità alimentare

### **MODULO 1 PARTE 1**

- Procedure relative ai sistemi di controllo qualità
- Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo
- Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime
- Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione di ambienti di lavoro e macchinari/attrezzature
- Gestione della conformità alla normativa cogente e volontaria e dei rapporti con le istituzioni preposte
- Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP
- Gestione dei protocolli di certificazione della qualità dei prodotti
- Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo

### **OBIETTIVI**

Imparerai a condurre audit di verifica di conformità in merito alla tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari, acquisendo competenze per il controllo qualità di materie prime.



# UNI EN 22005:2008

## rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

### MODULO 1 PARTE 2

- La tracciabilità e la sua evoluzione verso il digitale e la blockchain
- Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
- Introduzione alla ISO 22005
- Approccio alla norma
- Esempio di applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali

### OBIETTIVI

Imparerai ad implementare un sistema certificabile conformemente allo standard ISO 22005, certificare ed auditare un'organizzazione applicando i requisiti degli standard di rintracciabilità aziendale e di filiera.



# Auditor di sistemi IFS vers.8

## MODULO 2

- La struttura
- L'organizzazione
- Il prodotto
- La comunicazione
- Definizione degli obiettivi
- Progettazione (fase strategica)
- Realizzazione (implementazione)
- Applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali

## OBIETTIVI

Imparerai ad acquisire e operare nel settore della consulenza sui Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare nel rispetto Standard IFS ed effettuare audit interni alle organizzazioni.



# Auditor interno BRC vers.9

## MODULO 3

- Introduzione allo standard BRC
- Evoluzione dello standard
- Iter di certificazione BRC
- Esempi di reporting e non conformità
- Applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali

## OBIETTIVI

Imparerai ad operare nel settore della consulenza sui Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare nel rispetto Standard BRC ed effettuare audit interni alle organizzazioni.



# Auditor Lead Auditor ISO 22000:2018

## corso qualificato IBC

### MODULO 4

- La norma UNI EN ISO 22000 (Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare)
- Analisi della 22002 - 01 ISO 22003
- Esercitazione: ISO 22000 ed esempi di evidenze
- Esercitazione: Caso Studio UNI EN ISO 22000
- Esame per la qualifica
- Controllo output non conformi
- Applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali

### OBIETTIVI

Imparerai a condurre audit sui sistemi di gestione della sicurezza alimentare in accordo ai requisiti della ISO 22000:2018 come Auditor di parte terza e secondo le indicazioni fissate dalla linea guida UNI EN ISO.



## Analisi di un sistema di gestione

### MODULO 5

- Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi
- Analisi delle opportunità di miglioramento
- Definizione di obiettivi HSE specifici, misurabili, raggiungibili, rilevanti e temporizzati
- Implementazione e operatività

### OBIETTIVI

Svilupperai il pensiero critico, la capacità di analizzare i sistemi di gestione e competenze di problem solving. Integrerai, inoltre, la teoria con la pratica, grazie all'applicazione di conoscenze teoriche sui sistemi di gestione HSE in contesti pratici e reali.



# Auditor di sistemi di gestione UNI EN ISO 19011:2018

corso qualificato Sustainy N. REG. VI 133/2016

## MODULO 6

- La norma UNI EN ISO 19011:2018
- I principi dell'attività di audit
- Definizione degli obiettivi
- Programma di audit
- Realizzazione di un audit
- La comunicazione efficace durante l'audit
- Le non conformità
- L'individuazione delle cause di non conformità
- Le azioni correttive
- La riunione di chiusura
- La competenza e la valutazione degli auditor
- I registri professionali per gli auditor
- Il Codice deontologico di un auditor
- Simulazione di un audit
- Integrazione di Sistemi di Gestione
- Applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali di SGI

## OBIETTIVI

imparerai a controllare il grado di conformità di un sistema di gestione in linea con gli obiettivi e i processi aziendali, definendo informazioni documentate, modalità di gestione delle non conformità secondo un approccio risk base thinking.

QUALIFIED COURSE



QUALIFIED: 16 HOURS  
TIME VISION S.C.A.R.L.

N° VI133



# Auditor di II e III parte per i sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015

corso qualificato Sustainy N. REG Q262

## MODULO 7

- Analisi e selezione del sistema normativo di riferimento per il rilascio della certificazione
- Analisi documentale dei processi di realizzazione dei prodotti/servizi Introduzione alla norma UNI EN ISO 9001:2015
- Norma ISO 9000:2005 (termini e definizioni)
- Gli Schemi di Certificazione e gli Enti di Certificazione - Accredia
- La Struttura di Alto Livello (HLS)
- Lo svolgimento di un audit
- Realizzazione delle prove tecniche per la certificazione
- Valutazione della conformità alle normative tecniche di riferimento
- Rilascio della certificazione
- Applicazione pratica dello standard
- Casi aziendali

## OBIETTIVI

Imparerai a condurre audit di parte terza per il rilascio della certificazione, a partire dalla normativa tecnica, compiendo un'analisi documentale dei processi di realizzazione dei prodotti/servizi e verificando la conformità ai requisiti richiesti allo standard di riferimento.

QUALIFIED COURSE



QUALIFIED: 24 HOURS  
TIME VISION S.C.A.R.L.

N° Q262



# Adetto alla manipolazione degli alimenti (ex libretto sanitario)

## **MODULO 8**

- Introduzione all'igiene alimentare e alla sicurezza alimentare
- Legislazione e normative sulla manipolazione degli alimenti
- Conservazione e stoccaggio degli alimenti.
- Preparazione degli alimenti: pulizia, taglio, marinatura, ecc.
- Contaminazione incrociata e prevenzione
- Gestione delle allergie alimentari
- Gestione delle situazioni di emergenza legate all'igiene alimentare

## **OBIETTIVI**

Imparerai le corrette procedure di manipolazione degli alimenti, comprendendo i principi di base dell'igiene alimentare grazie anche alla conoscenza delle norme legislative e delle linee guida per la manipolazione degli alimenti al fine di essere in grado di riconoscere e gestire situazioni di emergenza legate all'igiene alimentare.



# **AGRIFOODTECH 360°:** trasformazione digitale nell'agricoltura per il futuro sostenibile

## **MODULO 9**

- Tecnologie Digitali Emergenti (IoT, sensori, droni e satelliti per l'osservazione agricola)
- Intelligenza Artificiale in Agricoltura
- Blockchain e Tracciabilità
- Sistemi di Coltivazione Smart (agricoltura di precisione e robot)
- Sostenibilità e Agricoltura Digitale
- Aspetti Etici e Normativi
- Studi di Caso e Best Practices
- Progettazione e Implementazione di Soluzioni Digitali
- Tendenze Future dell'AgriFoodTech e scenari possibili

## **OBIETTIVI**

Imparerai a conoscere le tecnologie emergenti nel settore agrifood ed approfondire le pratiche innovative legate all'uso di droni, sensori, intelligenza artificiale e altre soluzioni digitali nell'agricoltura moderna.



# Coltivare il futuro: agricoltura biologica e sostenibile

## **MODULO 10**

---

- Introduzione all'agricoltura biologica
- Sostenibilità ambientale
- Principi della coltivazione biologica
- Il ruolo del suolo
- Biodiversità agricola
- Certificazioni biologiche
- Tecniche avanzate in agricoltura biologica:
- Sfide ed opportunità
- Educazione e consapevolezza
- Studi di caso
- Prospettive future

## **OBIETTIVI**

---

Imparerai a conoscere le tecniche e le sfide legate all'agricoltura biologica, alle pratiche agricole sostenibili, promuovendo la consapevolezza ambientale, la biodiversità e la produzione alimentare responsabile.



## Simulazione di un Audit

### MODULO 11

- Analisi di caso pratico aziendale
- Audit Interno - predisposizione del piano e programma
- Analisi di Documentazione e Procedure
- Raccolta evidenze in check list di controllo
- Esame dei processi
- Matrice Rischi/opportunità
- Visione del rapporto di audit
- Feedback e Miglioramento Continuo

### OBIETTIVI

Imparerai a sperimentare la qualità attraverso la comprensione e l'applicazione pratica della normativa ISO 9001 nel contesto del settore alimentare.



# Moduli trasversali

## **SELF EMPOWERMENT - PERSONAL BRANDING & PUBLIC SPEAKING** | Modalità Live Streaming

Un modulo studiato dai nostri coach e psicologi per apportare miglioramenti percepibili fin da subito nella tua vita grazie ad un metodo che insegna a praticare l'atteggiamento giusto ed affrontare con grinta le sfide. Una palestra che ti consentirà di acquisire una "autoconsapevolezza di te" dandoti il giusto mindset per sviluppare le tue potenzialità.

## **BUSINESS ENGLISH** | Modalità Live Streaming

Un modulo che ha lo scopo di migliorare il tuo profilo professionale per consentirti di lavorare in un contesto internazionale. Qualunque sia il tuo ambito aziendale avrai sempre bisogno di una perfetta padronanza dell'inglese commerciale!

Ti servirà per gestire il lavoro con team internazionali, per gestire riunioni d'affari, presentazioni e meeting, o semplicemente per comunicare grazie a sessioni di "conversation".

## **FUNZIONI AVANZATE DI EXCEL** | Modalità FAD

Un modulo che consente di raggiungere elevati livelli di performance di analisi e trasferisce ai partecipanti le competenze tecnico operative necessarie per utilizzare le numerose funzioni presenti nelle librerie di Excel. Al termine del percorso i discenti saranno in grado di identificare le diverse funzioni d'uso delle librerie di Excel, utilizzare correttamente strumenti di calcolo e creare tabelle riassuntive di analisi e di reporting.

## **FORMAZIONE GENERALE SICUREZZA** | Modalità FAD

art. 37 D.lgs 81/08 smi

Un modulo che ha lo scopo di fornire maggiori garanzie alle aziende ospitanti degli stage quale adempimento obbligatorio sancito dal Ministero.

# CSSC AgriFood Lab: La Ricerca al Servizio della Filiera

Time Vision è con orgoglio Ente Capofila del Centro Servizi di Supporto alle Competenze per l'AgriFood (CSSC AgriFood Lab), un'iniziativa strategica per la Regione Campania. Il CSSC è il nostro braccio operativo per l'innovazione concreta.

Essere alla guida del CSSC ci permette di garantire che la nostra formazione e i nostri servizi siano sempre allineati alle frontiere dell'innovazione e alle necessità del territorio, offrendo soluzioni testate e all'avanguardia.

## Le attività del Centro Sperimentale Sviluppo Competenze

**LABORATORIO METODOLOGICO**  
per la modellazione delle  
azioni di sistema

AgriFood Lab è un laboratorio di innovazione per lo sviluppo di competenze tecniche e manageriali capace di ridurre il mismatch tra domanda e offerta di lavoro

**OSSERVATORIO DEL MERCATO  
DEL LAVORO** nella filiera  
Agroalimentare campana

Cuore pulsante del progetto. Supportiamo le imprese attraverso il match tra la mappatura delle competenze del settore e i fabbisogni di innovazione delle aziende della filiera

**INCUBATORI LABORATORIALI**

Gli incubatori del CSSC hanno l'obiettivo di sperimentare nuovi modelli produttivi e ambienti di apprendimento

**SPERIMENTAZIONE FORMATIVA**

Offriamo formazione continua e personalizzata, con percorsi di apprendimento flessibili e riconoscimento delle competenze acquisite in contesti formali, non formali e informali

## **Master Academy** **è un prodotto Time Vision**

**Trasparenza, innovazione e progettualità costante.**

Sono questi gli elementi alla base dell'attività ventennale di **Time Vision**, Agenzia per il lavoro, autorizzata dal Ministero, ed ente formativo accreditato in **Campania, Puglia, Lazio e Lombardia**.

Un'attività rivolta non solo ad ascoltare le esigenze delle aziende, sia in termini occupazionali che di crescita, ma anche a potenziare ed ampliare le competenze delle persone che vogliono entrare nel mondo del lavoro o che vogliono affrontare le nuove sfide del mercato con un bagaglio di conoscenze sempre all'avanguardia.

Tutto questo rende Time Vision **un punto di incontro costante tra il mondo del lavoro e chi, invece, vuole migliorare la propria carriera.**



## Accreditamenti e certificazioni

**Agenzia per il Lavoro autorizzata al Ministero del Lavoro**  
C129S001687

**Agenzia Formativa accreditata in Regione Campania**  
cod. accr. 520-04-05 sez.A/B

**Agenzia Formativa accreditata in Regione Lombardia**  
n°iscrizione albo 1206 Id. Op. 2502999 – Id. Un. Org. 3486542

**Agenzia Formativa accreditata in Regione Puglia**  
Atto dirigenziale n°427 del 22/03/2022

**Agenzia Formativa accreditata in Regione Lazio**  
con determ. N. G11796 del 07/09/2023

**Agenzia accreditata per Servizi per il Lavoro in Regione Campania**  
cod. accr. 520-04-05 sez.C

**Agenzia accreditata per Servizi per il Lavoro in Regione Lombardia**  
n°iscrizione 450 del 22/12/2021 - Id: 2502999/2021 - Id. Un. Org 3486542

**Agenzia accreditata per Servizi per il Lavoro in Regione Puglia**

Determina n°119 del 28/02/2022

**Agenzia accreditata per Servizi per il Lavoro in Regione Lazio**

Determina Regione Lazio n° G11814 del 07/09/2023

**Autorizzazione ANPAL**

Albo Informatico R.0000109 07-09-2021

**Ei-Center Eipass**

**IFTS - Regione Campania**

Agribusiness Consultant

**ITS - Regione Campania**

Nuove tecnologie per il Made in Italy – Sistema casa

**IEFP**

CODICE MECCANOGRAFICO: NACF053008 - Operatore ai servizi di imprese

## Il network Time Vision



## Istituti in cui Time Vision è capofila o componente



## Agenzia associata con



## Rating di legalità



## Certificazioni



## Riconoscimenti



## Le nostre sedi

### HEADQUARTER

### Castellammare di Stabia (NA)

Corso Alcide de Gasperi, 169  
081 3941097 / 081 8715396

### Napoli

Centro Direzionale di Napoli, Isola E/5 Scala C  
081 6339363

### Milano

Viale Monza, 258  
0282789101

### Bergamo

Via Divisione Tridentina, 2D  
03 50453742

### Roma

Via Cristoforo Colombo, 436  
0687695211

### Brindisi

Via Dalmazia, 31C  
0831 1590426

### Bari

Via Andrea da Bari, 157  
0831 1590426

### Pontecagnano (SA)

Via Ponti Rotti, 8  
089 285 1382

### Caserta

Via Giuseppe Maria Bosco,80  
0823 160 7920



**Master Academy Community** è la possibilità che avrai di rimanere in contatto con noi.

**Come?** Attraverso la pagina **Time Vision Alumni**, dove trovi:

- Programma degli eventi a te riservati
- Recensioni, interviste e lavori dei nostri migliori allievi
- Bacheca delle opportunità lavorative
- Servizio online di Career Coaching
- Testimonianze Time Vision Talents



081 394 10 97



master@timevision.it



331 38 03 582



351 11 85 026





# Master Academy

ALTA FORMAZIONE TIME VISION



[timevision.it/master](https://timevision.it/master)

 **TIME VISION**  
FORMAZIONE · CONSULENZA · LAVORO

