

Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

96 ore

Torino, 06 aprile – 19 maggio 2018

Formula Weekend (venerdì e sabato)

Con il patrocinio e la collaborazione di



check|fruit



Nel Corso di specializzazione sono compresi:

- **Attestato di qualifica "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP"**
- **Attestato di qualifica per "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità" (qualificato KHC)**
- **Attestato di qualifica "Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive"**
 - **Attestato di qualifica "Internal Food Safety Auditor ISO 22000"**
 - **Attestato di partecipazione finale**



Per informazioni: Tel: 0171912018 - email: eventi@poloagrifood.it

PRESENTAZIONE DEL CORSO

L'attività formativa proposta prevede un **percorso di specializzazione** rivolto a chi intende professionalizzare e/o specializzare le proprie conoscenze e competenze operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Il Corso nasce da un momento di progettazione congiunta tra realtà operanti da anni nel settore della formazione e della certificazione nel settore agroalimentare.

Il percorso formativo prevede la partecipazione a moduli preparatori ai seguenti esami: **esame di qualifica per "Auditor Interno di sistemi di autocontrollo HACCP"**; **esame di qualifica "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità"**; **esame di qualifica per "Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive"**; **esame di qualifica per "Internal Food Safety Auditor ISO 22000"**.

Le competenze in uscita sono altamente qualificanti in quanto il modulo di **qualifica "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità"** è certificato da KHC (Know How Certification srl), ente accreditato da ACCREDIA (ente di accreditamento nazionale) per la qualifica di corsi e figure professionali, e i moduli **"Auditor Interno di sistemi di autocontrollo HACCP"**, **"Internal Food Safety Auditor"** e **"Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive"** sono erogati da enti di certificazione specializzati nel settore alimentare.

Tali riconoscimenti garantiscono l'elevata professionalità e competenza dei docenti nonché l'utilizzo di materiale didattico conforme a standard qualitativi ben definiti.

Per ulteriori informazioni relativi all'ente di accreditamento KHC è possibile visitare il seguente sito www.khc.it

Il Corso affronterà, inoltre, i temi relativi allo sviluppo e alla diffusione delle nuove certificazioni richieste dalla Grande Distribuzione Organizzata Italiana e Estera: **BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000**.

Il programma è articolato in modo da fornire una visione della **struttura generale delle norme e dei protocolli di riferimento**, al fine di permettere di individuare i principali passi da compiere per impostare correttamente un Sistema di Gestione Aziendale, sia esso rivolto alla conformità rispetto a norme internazionali (ISO 9001:2015; ISO 22000:2005) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (BRC, IFS).

STRUTTURA DEL CORSO, DESTINATARI E PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI

DURATA

Il Corso si svolge nell'arco di **12 lezioni** da realizzarsi nelle giornate di **venerdì e sabato** (orario 9-13; 14-18).

OBIETTIVI

- Orientare e formare i partecipanti alle conoscenze dei sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare.
- Fornire le capacità per implementare sistemi di gestione richiesti dalla Grande Distribuzione Organizzata.
- Qualificare i partecipanti come **“Auditor Interno di sistemi di autocontrollo HACCP”**.
- Qualificare i partecipanti come **“Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità”** attraverso un corso qualificato da un organismo indipendente (KHC srl).
- Qualificare i partecipanti come **“Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive”**.
- Qualificare i partecipanti come **“Internal Food Safety Auditor ISO 22000”**.

DESTINATARI

- **Laureati e laureandi in discipline scientifiche (preferibilmente Tecnologie Alimentari, Agraria, Biologia, Veterinaria, Scienze delle Produzioni Animali), periti agrari e agrotecnici** interessati ad acquisire strumenti operativi mediante un percorso formativo dai contenuti innovativi e pratici di importanza riconosciuta per l’inserimento nel mondo del lavoro.
- **Aziende/Personale aziendale** interessato a qualificare e/o riqualificare la propria competenza professionale integrando l’esperienza con un supporto didattico fornito da specialisti del settore.
- **Agronomi, Veterinari, Tecnologi Alimentari, Consulenti, Imprenditori e Professionisti** che aspirano a migliorare l’efficacia e l’efficienza del lavoro sviluppando un servizio di consulenza aggiornato alle nuove regole del mercato.

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.
- **Responsabile Gestione Qualità** presso aziende agroalimentari di commercializzazione e trasformazione di prodotti agroalimentari.
- **Auditor, Responsabile di schema, Commerciale presso Organismi di Certificazione.**
- **Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande distribuzione Organizzata.**
- **Funzionari della Pubblica amministrazione.**

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma prevede l’utilizzo di metodologie didattiche interattive, finalizzate a favorire il diretto coinvolgimento dei partecipanti e l’effettivo processo di apprendimento. Parte qualificante 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.

PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Quota di partecipazione:

Quota di iscrizione: 400 euro + IVA 22%

Quota di partecipazione: 1.400 euro + IVA 22% (per un totale di 1.800 euro + IVA 22%).

E' previsto uno sconto di 100 euro sul corso intero (applicabile alla Quota di partecipazione) per:

- chi si iscrive entro il **12/01/2018**;

- gli iscritti all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta, all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Piemonte e Valle d'Aosta ed all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Piemonte e Valle d'Aosta

- i partecipanti di aziende/enti iscritti al polo AGRIFOOD.

E' previsto uno sconto di 200 euro + IVA 22% (applicabile alla Quota di partecipazione) per gli studenti che non hanno compiuto i 26 anni di età.

Per la quota di partecipazione e' prevista la possibilità di pagamento rateale.

È prevista la possibilità di svolgere un tirocinio a fine corso presso importanti aziende del settore dislocate in Regione Piemonte (previo superamento del colloquio in azienda).

Possibilità di iscrizione ai singoli moduli.

L'iscrizione ai singoli moduli è subordinata al raggiungimento del numero minimo di iscritti al corso intero e all'esperienza del singolo candidato. Gli organizzatori si riservano la conferma dell'iscrizione previo colloquio singolo per la valutazione dei prerequisiti.

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Numero massimo di partecipanti: 20.

Le iscrizioni si aprono il giorno 20 novembre 2017 e si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti

ACCREDITAMENTO

Il corso è accreditato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta (per il solo modulo 1), dall'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta e dall'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Piemonte e Valle d'Aosta secondo la procedura prevista dall'Ordine di riferimento.

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Per iscriversi è necessario compilare la scheda di adesione al Corso e inviarla via email unitamente al Curriculum Vitae (con eventuale numero di iscrizione all'ordine professionale o con eventuale documento che attesti lo stato di studente) ed alla ricevuta di pagamento della quota di iscrizione pari ad €488 iva inclusa.

MATERIALE DIDATTICO DEL CORSO

Verrà messo a disposizione materiale di approfondimento e un'ampia bibliografia di siti internet.

ATTESTATI

La partecipazione al Corso prevede il rilascio di **5 attestati di competenza**:

- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR INTERNO DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO”**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ” (QUALIFICATO KHC)**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR INTERNO PER STANDARD INTERNAZIONALI DELLE CATENE DISTRIBUTIVE”**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA “INTERNAL FOOD SAFETY AUDITOR”**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO FINALE**, subordinato al completamento del programma formativo, attraverso la partecipazione ad un numero di ore di lezione **pari almeno all’ 80%** delle ore complessive.

Il rilascio dei 5 attestati è subordinato al pagamento dell’intero corso.

SEDE DEL CORSO

Centro Congressi - Sala Johannesburg
Environment Park
Via Livorno, 60 - 10144 Torino

CONTATTI

Tel. 0171 912018
E-mail eventi@poloagrifood.it

DOCENTI

CheckFruit e NSF Italy si avvalgono, 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.

E’ previsto inoltre il coinvolgimento di Responsabili Qualità di importanti aziende del comparto agroalimentare.

PROFILO ORGANIZZATORI



MIAC scpa ha l'obiettivo, tramite l'acquisizione del ramo d'azienda agroalimentare di Tecnogrande, di divenire centro per l'innovazione tecnologica e di servizi alle imprese operante nei settori di attività che comprendono: Ricerca e Sviluppo, trasferimento tecnologico, servizi alle imprese, laboratori interni specialistici e network di laboratori esterni attrezzati per un'ampia gamma di servizi prioritariamente focalizzati per il settore agro-industriale. MIAC ha acquisito da Tecnogrande la rete del Polo di Innovazione Agroalimentare della Regione Piemonte, che conta più di 500 soggetti aderenti. Inoltre MIAC è il Soggetto Gestore del Polo AGRIFOOD nell'ambito del bando per i Poli di Innovazione della Regione Piemonte a valere sulla programmazione 2014-2020. MIAC intende sviluppare e potenziare l'attività di consulenza alimentare nell'ambito del Polo AGRIFOOD, con l'obiettivo del trasferimento tecnologico alle aziende del territorio

check|fruit

Check Fruit srl è un Ente di certificazione e di ispezione specializzato nel settore agroalimentare, accreditato da **Accredia (ente di accreditamento nazionale) per la certificazione di prodotto e di rintracciabilità, e per la certificazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità.**

Check Fruit è inoltre Organismo di controllo, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per alcune produzioni I.G.P. e D.O.P.: Aglio di Voghiera D.O.P.; Arancia Rossa di Sicilia I.G.P.; Asparago Verde di Altedo I.G.P.; Marrone di Castel del Rio I.G.P.; Melone Mantovano I.G.P.; Patata di Bologna D.O.P.; Pera dell'Emilia Romagna I.G.P.; Pesca e Nettarina di Romagna I.G.P.; Scalogno di Romagna I.G.P.

Il perseguimento della strategia di partnership con NSF Certification ha permesso a Check Fruit di diventare uno degli **Organismi leader in Italia nel settore della certificazione** e un partner altamente qualificato per le catene distributive, le industrie alimentari e le organizzazioni commerciali operanti nel comparto agroalimentare.

Tra le numerose **attività formative** organizzate dall'Area Formazione Check Fruit segnaliamo:

- collaborazione con ANID (Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione) per il corso "Tecnico qualificato allo svolgimento delle attività di Pest Control nel settore agroalimentare"
- corsi per Valutatori di Sistemi di Gestione per la Qualità a funzionari ARPA Regione Emilia Romagna, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna;

- corsi e seminari su tematiche relative alla certificazione di sistemi di gestione per la qualità, alla certificazione di sistemi di gestione per la rintracciabilità e alla redazione di disciplinari di produzione rivolti alla Grande Distribuzione Organizzata e alle Associazioni di Produttori;
- formazione specifica per addetti operanti presso Organizzazioni leader nel settore Agroalimentare.



NSF Italy srl è la sede italiana di NSF Certification, Organismo di Certificazione accreditato UKAS (United Kingdom Accreditation Service). NSF è leader mondiale per i servizi di certificazione e di ispezione aventi per oggetto standard nazionali, internazionali o standard specifici messi a punto da clienti del settore agricolo e agroalimentare.

NSF Certification opera a livello internazionale attraverso le sue sedi operative in:

- Gran Bretagna
- Italia
- Olanda
- Francia
- Grecia
- Spagna
- Repubblica Ceca
- Sudafrica
- Cile

La rete internazionale del personale ha una provata competenza tecnica ed esperienza specifica nei vari settori dell'agro-alimentare.

I principali campi di attività di NSF Certification comprendono:

- Certificazione GLOBALGAP
- Certificazione ISO 22000
- Certificazione ISO 9001
- Certificazione BRC Global Standard for Food Safety
- Certificazione IFS – International Food Standard
- Certificazione BRC IOP Food Packaging
- Ispezioni per conto di primari clienti (catene distributive, linee aeree, ecc.)

Il personale di NSF Italy, composto da specialisti, è selezionato in base alla specifica competenza, conoscenza ed esperienza nei diversi settori dell'industria alimentare.

Allegato 1_Programma didattico del Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Il percorso didattico è articolato in 4 Moduli. I moduli sono orientati a sviluppare competenze specifiche attraverso lezioni frontali ed esercitazioni. Il programma e i docenti incaricati potrebbero essere soggetti a variazioni.

Introduzione-Presentazione generale del corso

Modulo 1 (16 ore): Corso per la Qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP, con esame finale.

Modulo 2 (40 ore): Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità (qualificato KHC - con esame finale).

Modulo 3 (24 ore): Corso per la Qualifica di Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive, con esame finale.

Modulo 4 (16 ore): Corso per la Qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000, con esame finale.

06-07 aprile 2018

Modulo 1 (16 ore) – CORSO PER LA QUALIFICA DI AUDITOR INTERNO DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP – Docente: Emanuele Samorì

- Igiene degli alimenti, la contaminazione e lo sviluppo microbico negli alimenti. Norme igieniche del personale addetto alla manipolazione dei prodotti. Requisiti igienico-sanitari di infrastrutture e ambiente di lavoro. Controllo delle operazioni
- Il pacchetto Igiene: analisi dei punti salienti del Reg. CE 852/2004
- Metodologia HACCP: analisi del rischio; identificazione CCP; formazione team HACCP; manuale di autocontrollo; documentazione e registrazioni.
- Metodologie di conduzione degli audit interni nel sistema di autocontrollo igienico.
- **Esercitazioni.**
- Esame di qualifica Auditor Interno HACCP

Metodologie didattiche: Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

13-14 aprile 2018

Modulo 2 (40 ore) - Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2015 - Docente: Maria Coladangelo

- Accredimento e Certificazione
- I principi di gestione per la qualità. Approccio per processi
- I requisiti e i criteri di adempimento della norma ISO 9001:2015
- Introduzione alla ISO 19011:2012.
- **Esercitazioni.**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC.

Metodologie didattiche: Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: definizione ed analisi del contesto (fattori interni ed esterni); estrazione dei requisiti della norma; formulazione di un programma di audit; formulazione di un piano di audit; formulazione di una checklist.

20-21 aprile 2018

segue Modulo 2 (40 ore) - Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: TECNICHE DI AUDITING. ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 19011:2012 – Docente: Francesco Lengua

- La norma UNI EN ISO 19011:2012
- **Esercitazioni**
- Il processo di comunicazione nell'audit
- Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti

Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC.

Metodologie didattiche: Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: Caso studio UNI EN ISO 9001:2015 - Role playing: individuazione, valutazione e classificazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 9001:2015 (simulazione di audit sul campo con raccolta di evidenze oggettive e rilevazione anomalie; valutazione, classificazione e registrazione delle NC); elaborazione del report di audit; minicasi aziendali.

04 maggio 2018

segue Modulo 2 (40 ore)

Esame Qualifica Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità

- La riunione di chiusura dell'audit: Simulazione.
- **Esame di Qualifica Auditor/Lead Auditor (esame scritto + esame orale).**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC.

05 maggio 2018

Modulo 3 (24 ore) - Corso per Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive – ANALISI DELLO STANDARD IFS – Docente: Franco Aquilano

- Introduzione allo Standard IFS v.6
- Sistema di punteggio e rating di certificazione
- Analisi dei requisiti e criteri di conformità
- Iter di certificazione IFS
- **Esercitazione IFS (se prevista)**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per la qualifica di Auditor Interno per Standard Internazionali delle Catene Distributive.

Metodologie didattiche: Docenza frontate con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nell'esame di casi studio.

11-12 maggio 2018

Segue Modulo 3 (24 ore) - Corso per Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive – ANALISI DELLO STANDARD BRC - Docente: Vincenzo D'annunzio

- Introduzione allo standard BRC v.7
- Evoluzione dello standard
- Iter di certificazione BRC v.7
- Esempi di reporting e non conformità
- Requisiti
- **Esercitazioni su casi studio BRC e IFS**
- Esame BRC/IFS

Il modulo rientra nell'ambito del corso per la qualifica di Auditor Interno per Standard Internazionali delle Catene Distributive

Metodologie didattiche: Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

18-19 maggio 2018

Modulo 4 (16 ore) - Corso per la Qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2005: ANALISI DELLA NORMA ISO 22000:2005 – Docente: Claudio Badini

- **Caso Studio: testimonianza aziendale (DA DEFINIRE)**
- Famiglia norme ISO 22000
- Analisi dei requisiti ISO 22000:2005 (Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare)
- Analisi ISO 22003
- Analisi della 22002-01
- **Esercitazioni.**
- **Esame di qualifica "Internal Food Safety Auditor" (esame scritto)**
- **CONSEGNA ATTESTATI**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per la qualifica di Internal Food Safety Auditor.

Metodologie didattiche: Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: Caso Studio UNI EN ISO 22000:2005 – Role playing: individuazione, valutazione e registrazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 22000:2005 (simulazione di audit sul campo con raccolta di evidenze oggettive e rilevazione anomalie; valutazione e classificazione delle NC); individuazione di non conformità in accordo alla ISO/TS 22002-1.

REGOLE PARTECIPAZIONE

I corsisti devono attenersi agli orari prestabiliti e frequentare le sessioni previste dal programma. I corsisti sono tenuti a firmare quotidianamente un registro di presenza predisposto dall'Ente gestore, nel quale sono indicate le eventuali ore di assenza.

Sul corso sono ammesse, al massimo, 16 ore di assenza.

La consegna dell'attestato generale di partecipazione è subordinata al rispetto del requisito relativo al numero di ore complessive di assenza: **nel caso in cui il numero di ore di assenza sull'intero corso sia superiore a 16, l'attestato generale di partecipazione non verrà rilasciato.**

Il rilascio degli attestati di qualifica "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo", "Auditor/Lead auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità", "Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive" e "Internal Food Safety Auditor ISO 22000" è subordinato al superamento dei relativi esami, e al rispetto di requisiti di presenza.

Per quanto riguarda i singoli corsi, le ore di assenza ammesse sono le seguenti:

Modulo 1 (corso per la qualifica di auditor interno di sistemi di autocontrollo HACCP; n. ore totali modulo: 16): **massimo 4 ore di assenza**

Modulo 2 (corso per la qualifica di auditor/lead auditor di sistemi di gestione qualità ISO 9001; n. ore totali modulo: 40): **massimo 4 ore di assenza**

Modulo 3 (corso per la qualifica di auditor interno per standard internazionali nelle catene distributive; n. ore totali modulo: 24): **massimo 4 ore di assenza**

Modulo 4 (corso per la qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000; n. ore totali modulo: 16): **massimo 4 ore di assenza**

Il superamento dei limiti di ore di assenza consentite per singolo modulo comporta l'esclusione dall'esame finale (nel caso in cui l'esame sia previsto dal modulo).

Eventuali situazioni particolari ed eccezioni verranno valutate singolarmente.
