#### Informazioni

# PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI

- Attività di consulenza presso Studi Professionali
- -Quality Manager/Quality Staff presso aziende agroalimentari
- -Auditor, Technical Manager, Commerciale presso Organismi di Certificazione.
- -Auditor/Quality Staff presso la Grande distribuzione Organizzata.
- -Pubblica amministrazione.

## Quota di partecipazione e modalità di iscrizione

Il corso verrà avviato in presenza di almeno nr. 12 partecipanti.

Numero massimo partecipanti: 20

Le iscrizioni si aprono il giorno 15 Gennaio 2019 e si chiudono il giorno 10 Febbraio 2019

Quota di partecipazione : 2.000 euro IVA (22%) INCLUSA

Iscrizione on-line alla pagina: www.agroalimentare.unibo.it/it

www.serinarpayments.it/espertocertificazioni

Per informazioni tecnico scientifiche:

CIRI Agroalimentare Tel: +39 0547 338120 Email: cirifood@unibo.it

### SER.IN.AR. FORLÌ-CESENA

Sede Legale: Viale F. Corridoni, 18 47121 Forlì Sede Operativa: Via Uberti, 48 47521 Cesena

Informazioni per iscrizione e pagamento
Telefono: 0547/368311
Fax: 0547/368321

Amministrazione.serinar@criad.unibo.it





Agli iscritti OTA riconosciuti 15 Crediti Formativi



Corso di Perfezionamento "Esperto di Sistemi di Certificazione nel Settore Agro-Alimentare"



Cesena, Febbraio-Aprile 2019 (96 ore)

Il Corso include i seguenti attestati di Qualifica:

Tecnico HACCP e Labelling

Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2015 (qualificato KHC)



Internal Auditor GSFS (BRC) e IFS

### Corso di Perfezionamento "Esperto di Sistemi di Certificazione nel settore Agro-Alimentare"

## Introduzione al Corso di Perfezionamento

L'attività formativa proposta prevede 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.

Le competenze in uscita sono altamente qualificanti in quanto il percorso formativo prevede il coinvolgimento di enti di certificazione specializzati nel settore agroalimentare. Gli attestati di competenza saranno emessi da:



Il corso è rivolto a figure interessate ad acquisire strumenti operativi mediante un percorso formativo dai contenuti innovativi e pratici di importanza riconosciuta per l'inserimento nel mondo del lavoro. Il corso prevede il coinvolgimento di Responsabili Qualità di importanti aziende alimentari del territorio.

#### Organizzazione del corso

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 impostare correttamente un Sistema di Gestione Aziendale, sia esso rivolto alla conformità rispetto a norme internazionali (ISO 9001:2015) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (BRC, IFS). Il corso prevede un approfondimento delle disposizioni necessarie per l'export negli USA (Food safety plan). La parte conclusiva del delle corso prevede l'analisi certificazioni regolamentare (DOP, IGP e Bio)

#### Destinatari

Laureati in Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze della produzione animale e Veterinaria. Quality Manager di aziende Agroalimentari. Consulenti e liberi professionisti interessati ad acquisire strumenti operativi mediante un percorso specialistico

#### Sede del corso:

CIRI Agroalimentare – Via Quinto Bucci 336 – Cesena (FC)

#### Durata:

dal 22/02/2019 al 06/04/2019

#### Programma del corso

**Modulo 1**: Corso di qualifica Tecnico HACCP e Labelling (16 ore)

Modulo 2: Corso per la Qualifica di Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001 (40 ore) – Qualificato KHC

**Modulo 3**: Corso per la Qualifica di Internal Auditor BRC (GSFS) e IFS (24 ore)

**Modulo 4**: Il Food Safety Plan per l'export in USA. (8 ore)

**Modulo 5:** Le certificazioni regolamentate BOP, IGP e Bio (8 ore)