

CALENDARIO

Corso di Perfezionamento "Esperto di Sistemi di Certificazione nel Settore Agro-Alimentare" Cesena, Novembre-Dicembre 2019

MODULO	CONTENUTI	DATA	ORARIO	tot. ore	DOCENTE
Modulo 1 (16 ore): Tecnico HACCP & Labelling	<ul style="list-style-type: none"> Panoramica dei principali standard di certificazione del comparto agroalimentare (1 ora) Igiene degli alimenti. Norme igieniche del personale addetto alla manipolazione dei prodotti. Requisiti igienico-sanitari di infrastrutture e ambiente di lavoro. Controllo delle operazioni. Pacchetto igiene: analisi dei punti salienti del Reg. CE 852/2004 Introduzione alla metodologia HACCP (continua) Esercitazione 1 - Diagramma di flusso Metodologia HACCP (segue) 	venerdì 8 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	SAMORI'
	<ul style="list-style-type: none"> Esercitazione 2 - Mini casi studio Stesura della documentazione relativa alla Verifica Ispettiva - Focus Etichettatura: legislazione orizzontale, casi studio. Principi per la corretta progettazione di etichette. Il controllo delle etichette secondo gli standard di certificazione. ESAME FINALE di qualifica di Tecnico HACCP e LABELLING 	sabato 9 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	SAMORI'
Modulo 2 (40 ore): Corso per la Qualifica Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2015	<ul style="list-style-type: none"> Accreditamento 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 19011:2018 Esercitazioni: elaborazione di un programma di audit, di un piano di audit, di una checklist 	venerdì 15 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	COLADANGELO
		sabato 16 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	
	<ul style="list-style-type: none"> La norma UNI EN ISO 19011:2018 Esercitazione: Caso Studio UNI EN ISO 9001:2015 – Role Playing: Individuazione, valutazione e classificazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 9001:2015 Il processo di comunicazione nell'audit Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti 	venerdì 22 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	LENGUA
		sabato 23 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	
<ul style="list-style-type: none"> La riunione di chiusura dell'audit: Simulazione. ESAME FINALE DI QUALIFICA AUDITOR/LEAD AUDITOR (esame scritto + esame orale) 	venerdì 29 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	LENGUA + KHC	
Modulo 3 (24 ore): Internal Auditor BRC e IFS	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione allo Standard IFS v.6.1 Sistema di punteggio e rating di certificazione Analisi dei requisiti e criteri di conformità Iter di certificazione IFS Esercitazione IFS 	sabato 30 novembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	LENGUA
	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione allo standard BRC V.8 Evoluzione dello standard Iter di certificazione BRC V.8 Esempi di reporting e non conformità Requisiti Esercitazioni su casi studio BRC e IFS ESAME FINALE di qualifica Auditor Interno • TESTIMONIANZA AZIENDALE 	venerdì 6 dicembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	D'ANNUNZIO
	sabato 7 dicembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8		
Modulo 4 (8 ore): Il Food Safety Plan per l'export in USA	<ul style="list-style-type: none"> Il piano per la sicurezza alimentare e la figura del PCQI Controlli preventivi Fasi preliminari e fonti per la preparazione di un piano di sicurezza alimentare Analisi norme cogenti 	venerdì 13 dicembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	COLADANGELO
Modulo 5 (8 ore): Le certificazioni Regolate: DOP, IGP e BIO	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione alle certificazioni regolamentate Leggazione applicabile DOP e IGP. Introduzione al Regolamento del Biologico. Metodologia di audit e casi studio TESTIMONIANZA AZIENDALE 	sabato 14 dicembre 2019	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00	8	BOMBARDI - D'ELIA