

## CALENDARIO

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

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