



# Corso di perfezionamento “Esperto di Sistemi di Certificazione nel Settore Agro-Alimentare”

96 ore - modalità WEBINAR

11 Dicembre 2020 – 20 Febbraio 2021

Formula Weekend (Venerdì e Sabato)



In collaborazione con **Checkfruit**  
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

*Nel Corso di perfezionamento sono compresi:*

- *Attestato di qualifica “Tecnico HACCP & Labelling”*
- *Attestato di qualifica “Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità”  
(qualificato KHC)*
- *Attestato di qualifica “Internal Auditor BRC (GSFS) e IFS”*
- *Attestato di partecipazione finale*



## PRESENTAZIONE DEL CORSO

L'attività formativa proposta prevede un percorso 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.

Le competenze in uscita sono altamente qualificanti in quanto il percorso formativo prevede il coinvolgimento di un ente di certificazione specializzato 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 per 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) e l'analisi delle 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

## DURATA

**96 ore**

Le lezioni si terranno **in modalità WEBINAR** dall'11 Dicembre 2020 al 20 Febbraio 2021 nelle giornate di **venerdì e sabato con orario 9.00-18.00.**

Il link per collegarsi alle lezioni online verrà inviato prima dell'inizio di ogni modulo.

## ISCRIZIONE E QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Quota complessiva: **1.800 euro IVA (22%) inclusa**

**Sconto 10%** riservato a:

- Studenti Scienze Tecnologie Alimentari triennale e magistrale presso Campus Scienze degli Alimenti di Cesena
- Associati O.T.A.

Iscrizione on-line alla pagina:

[www.serinarpayments.it/espertocertificazioni](http://www.serinarpayments.it/espertocertificazioni)

Il corso verrà avviato in modalità WEBINAR con almeno 12 partecipanti.

Numero massimo partecipanti: 15

**Le iscrizioni si aprono il giorno 21 Ottobre 2020 e si chiudono il giorno 30 Novembre 2020**

## **ATTESTATI**

La partecipazione al Corso prevede il rilascio di **4 attestati di competenza:**

- **ATTESTATO DI QUALIFICA “TECNICO HACCP 6 LABELLING”**, 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 “INTERNAL AUDITOR BRC (GSFS) e IFS”**, 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.

## **BADGE**

Oltre agli attestati, alla fine di questo corso verranno rilasciati agli iscritti che supereranno i criteri Previsti, dei badge digitali utilizzabili sul proprio CV e profilo LinkedIn.

I Badge digitali rappresentano le competenze e le esperienze acquisite in forma complementare ed integrata con l'attestato di qualifica.

I Digital Badge emessi da Piattaforma C-BOX® sono visualizzabili da ogni persona a cui vengano rilasciati, affinché possa collezionarli in un proprio spazio personale e riservato, così da tenere traccia dei “saperi” acquisiti nei diversi contesti formativi ed esperienziali.

# Programma didattico del Corso

**11-12 Dicembre 2020**

**Orario 9.00-18.00**

## **Modulo 1 (16 ore) – CORSO PER LA QUALIFICA DI TECNICO HACCP & LABELLING**

- Carrellata principali standard comparto agroalimentare
  - 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.
  - Focus Etichettatura: legislazione orizzontale, casi studio. Principi per la corretta progettazione di etichette. Il controllo delle etichette secondo gli standard di certificazione
  - ***Esercitazioni***
  - Esame di qualifica
- 

**22-23 Gennaio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

## **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**

- Accreditemento 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***
- 

**29-30 Gennaio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

## **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 19011:2018**

- La norma UNI EN ISO 19011:2018
- ***Esercitazioni***
- Il processo di comunicazione nell'audit
- Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti

**5 Febbraio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

**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).**
- 

**6 Febbraio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

**Modulo 3 (24 ore) - Corso per la Qualifica di Internal Auditor BRC (GSFS) e IFS – ANALISI DELLO STANDARD IFS**

- Introduzione allo Standard IFS
  - Sistema di punteggio e rating di certificazione
  - Analisi dei requisiti e criteri di conformità
  - Iter di certificazione IFS
  - **Esercitazione IFS**
- 

**12-13 Febbraio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

**Segue Modulo 3 (24 ore) - Corso per la Qualifica di Internal Auditor BRC (GSFS) e IFS – ANALISI DELLO STANDARD BRC**

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

**19 Febbraio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

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

- 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

**20 Febbraio 2021**

**Orario 9.00-18.00**

**Modulo 5 (8 ore) – Le certificazioni regolamentate: DOP, IGP e BIO**

- Introduzione alle certificazioni regolamentate
- Legislazione applicabile
- DOP e IGP. Introduzione al Regolamento del Biologico.
- Metodologia di audit e casi studio
- Testimonianza aziendale

**CONTATTI**

**Per Informazioni tecnico scientifiche:**

Telefono: 0547 338120

e-mail: [corso.certificazione.agrifood@gmail.com](mailto:corso.certificazione.agrifood@gmail.com)

**Per informazioni iscrizione e pagamento:**

Telefono: 0547/368311

Fax: 0547/368321

[Amministrazione.serinar@criad.unibo.it](mailto:Amministrazione.serinar@criad.unibo.it)