

# CORSO PER TECNICO ESPERTO IN SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE




Torino, 8 maggio – 20 giugno 2020  
96 ore in formula weekend (venerdì – sabato)



**check|fruit**



**Il Corso di specializzazione prevede il rilascio di:**

- **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” (BRC e IFS)**
- **Attestato di qualifica “Internal Food Safety Auditor ISO 22000”**
  - **Attestato di partecipazione finale**

**PATROCINATO DA**



## 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 didattico, della durata di 96 ore ed erogato in formula weekend (venerdì e sabato dalle 9 alle 18), è focalizzato sui temi relativi alle certificazioni diffuse nel comparto agroalimentare. Il corso di specializzazione è quindi orientato a fornire competenze specifiche per impostare e valutare correttamente i Sistemi di Gestione legati a standard e protocolli di settore (ISO 9001; BRC, IFS, ISO 22000).

Il programma del Corso 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 22000:2018**) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (**BRC, IFS**).

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 ISO 22000" 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.

## OBIETTIVI, DESTINATARI E PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI

### 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 (GDO)
- ✓ 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)
- ✓ Qualificare i partecipanti come **“Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive (BRC e IFS)”**
- ✓ 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, Chimica), 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, Biologi, Chimici, 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, STRUTTURA E PROGRAMMA DIDATTICO

### METODOLOGIA DIDATTICA E DURATA

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.

Il Corso si svolge in **12 lezioni** che si terranno nelle giornate di **venerdì e sabato** con orario 9-13; 14-18, per una durata totale di **96 ore**.

### MODULI E MATERIALE DIDATTICO

Il **percorso formativo è articolato in 4 Moduli didattici**. I moduli sono orientati a sviluppare competenze specifiche attraverso lezioni frontali ed esercitazioni.

MODULI DIDATTICI	ORE DI FORMAZIONE
Modulo 1: Corso per la Qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP	16
Modulo 2: Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità (qualificato KHC)	40
Modulo 3: Corso per la Qualifica di Auditor Interno per Standard internazionali delle catene distributive (BRC - IFS)	24
Modulo 4: Corso per la Qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000	16

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

### DOCENTI

CheckFruit si avvale, 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 in ambito agroalimentare.

### SEDE DEL CORSO

Torino – SEDE DA DEFINIRE

## PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO DIDATTICO	PROGRAMMA
<p>Modulo 1 (16 ore)</p> <p>-</p> <p>Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP</p>	<p><b>08-09 maggio 2020</b></p> <p><b>DOCENTE: Emanuele Samorì</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Il pacchetto Igiene: analisi dei punti salienti del Reg. CE 852/2004</li> <li>• Metodologia HACCP: analisi del rischio; identificazione CCP; formazione team HACCP; manuale di autocontrollo; documentazione e registrazioni.</li> <li>• Metodologie di conduzione degli audit interni nel sistema di autocontrollo igienico</li> <li>• Esercitazioni</li> <li>• Esame di qualifica Auditor Interno HACCP</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.</p>
<p>Modulo 2 (40 ore)</p> <p>-</p> <p>Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità qualificato KHC</p>	<p><b>15-16 maggio 2020</b></p> <p><b>DOCENTE: Maria Coladangelo</b></p> <p><u>ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2015</u></p> <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</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> 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.</p> <p><b>22-23 maggio 2020</b></p> <p><b>DOCENTE: Francesco Lengua</b></p> <p><u>TECNICHE DI AUDITING. ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 19011:2018</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La norma UNI EN ISO 19011:2018</li> <li>• Esercitazioni</li> <li>• Il processo di comunicazione nell'audit</li> </ul>

MODULO DIDATTICO	PROGRAMMA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> 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; mini-casi aziendali.</p> <p><b>5 giugno 2020</b>  <b>DOCENTE: Francesco Lengua + commissario KHC</b></p> <p><u>ESAME</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La riunione di chiusura dell'audit: Simulazione</li> <li>• Esame di Qualifica Auditor/Lead Auditor (esame scritto + esame orale)</li> </ul>
<p>Modulo 3 (24 ore)</p> <p>-</p> <p>Auditor Interno per Standard internazionali delle catene distributive (BRC - IFS)</p>	<p><b>6 giugno 2020</b>  <b>DOCENTE: Francesco Lengua</b></p> <p><u>ANALISI DELLO STANDARD IFS</u></p> <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> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.</p> <p><b>12-13 giugno 2020</b>  <b>DOCENTE: Vincenzo D'Annunzio</b></p> <p><u>ANALISI DELLO STANDARD BRC</u></p> <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 BRC/IFS</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.</p>

MODULO DIDATTICO	PROGRAMMA
Modulo 4 (16 ore) - Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2018	<p><b>19-20 giugno 2020</b>  <b>DOCENTE: Maria Coladangelo</b>  <u>ANALISI DELLA NORMA ISO 22000:2018</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caso Studio: testimonianza aziendale (DA DEFINIRE)</li> <li>• Famiglia norme ISO 22000</li> <li>• Analisi dei requisiti ISO 22000:2018 (Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare)</li> <li>• Analisi ISO 22003</li> <li>• Cenni alla FSSC 22000 e approfondimenti per le industrie alimentari (ISO 22002-1)</li> <li>• Esercitazioni</li> <li>• Esame di qualifica “Internal Food Safety Auditor” (esame scritto)</li> <li>• Consegna degli attestati</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE DIDATTICHE:</u> Docenza frontale con l’ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: Caso Studio UNI EN ISO 22000:2018 – Role playing: individuazione, valutazione e registrazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 22000:2018 (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.</p>

Il programma e i docenti incaricati potrebbero essere soggetti a variazioni.

## REGOLE DI 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, nel quale sono indicate le eventuali ore di assenza.

Sul corso sono ammesse al massimo 4 ore di assenza per ogni modulo. Il superamento dei limiti di ore di assenza consentite per singolo modulo comporta l’esclusione dall’esame finale. Eventuali situazioni particolari ed eccezioni verranno valutate singolarmente.

## ATTESTATI

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” (BRC-IFS) e “Internal Food Safety Auditor ISO 22000” è subordinato al superamento dei relativi esami finali e al rispetto di requisiti di presenza. La consegna dell’attestato



di partecipazione finale è subordinata al conseguimento di tutti gli attestati relativi ai 4 moduli didattici.

## VALORIZZAZIONE DIGITALE DELLE COMPETENZE

Nel tempo dell’Evoluzione Digitale e dei Competence’s Big Data, Check Fruit srl aderisce al Progetto C-BOX promosso da IQC srl che propone l’utilizzo del Badge Digitale (D.B.), quale strumento più innovativo per rispondere in modo adeguato all’esigenza di condividere le informazioni riguardanti i risultati dell’apprendimento garantendo ad esse credibilità, affidabilità e intellegibilità.

Grazie a tale iniziativa, Check Fruit srl si fa promotore del processo di apprendimento permanente potenziando e valorizzando la crescita personale dei propri clienti e corsisti.

Il Digital Badge IQC è un “vettore digitale di informazioni” che rappresenta le competenze e le esperienze acquisite dalla persona in contesti formativi ed esperienziali, in forma complementare ed integrata con i più tradizionali strumenti di attestazione, qualifica e certificazione.

I Digital Badge emessi da Piattaforma C-BOX® sono visualizzabili da ogni persona a cui vengono rilasciati, affinché possa collezionarli in un proprio spazio personale e riservato, così da tenere traccia dei “saperi” acquisiti nei diversi contesti formativi ed esperienziali. Inoltre, i badge possono essere condivisi su tutti i social network più diffusi, essere inseriti nel campo certificazione di LinkedIn e pubblicati in un proprio spazio personale o nello spazio Human Capital Competence entrambi visitabili da terze parti. trasmesse alle parti interessate e rafforzare ulteriormente l’aspetto reputazionale e la credibilità aziendale.

## OPPORTUNITA’ POST-CORSO

È prevista la possibilità di poter assistere a un audit di terza parte presso un’azienda del settore agroalimentare effettuato da Check Fruit. Tale opportunità verrà accordata al corsista che ha ottenuto i migliori punteggi nelle prove di esame in itinere (sommatoria dei punteggi degli esami di qualifica).

Inoltre, il Polo AGRIFOOD fornisce la propria disponibilità a presentare il profilo dei partecipanti che manifestano il proprio interesse alle aziende associate al Polo al termine del Corso. Tale attività, in caso di compatibilità del profilo del candidato con le richieste aziendali, potrà culminare in un’opportunità di tirocinio.

## ACCREDITAMENTI

Il corso è accreditato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d’Aosta (per il solo modulo 1), dall’Ordine Interregionale dei Chimici e dei Fisici 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.

## PREZZI, MODALITÀ DI ISCRIZIONE

### PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

**Quota di iscrizione:** 400 € + IVA (= **488 €**)

**Quota di partecipazione:** 1.400 € + IVA (= **1.708 €**). La quota è suddivisibile in rate secondo due modalità a scelta descritte nel modulo di iscrizione.

**TOTALE CORSO:** 1.800 € + IVA (= **2.196 €**)

È previsto uno sconto di 100 € + IVA (= 122 €) sul corso intero applicabile alla Quota di partecipazione per:

- chi si iscrive entro il 21/02/2020;
- gli iscritti all'Ordine Interregionale dei Chimici e dei Fisici 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 soci ordinari del Polo AGRIFOOD.

È previsto uno sconto di 200 € + IVA (= 244 €) sul corso intero applicabile alla Quota di partecipazione per gli studenti in corso che non hanno compiuto i 26 anni di età.

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

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

**Le iscrizioni si aprono il giorno 07 gennaio 2020 e si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.**

È possibile l'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.

Per iscriversi è necessario compilare il modulo di iscrizione al Corso, e inviarlo via e-mail unitamente al Curriculum Vitae (con eventuale numero di iscrizione all'ordine professionale o con eventuale documento che attesti lo stato di studente in corso) ed alla ricevuta di pagamento della quota di iscrizione pari ad 488 € iva inclusa. Le modalità di recesso sono indicate nel modulo di iscrizione.

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

### CONTATTI PER INFORMAZIONI

Telefono: 0171 912018

E-mail: [eventi@poloagrifood.it](mailto:eventi@poloagrifood.it)



## PROFILO DEGLI ORGANIZZATORI



M.I.A.C. S.c.p.a. (Mercato Ingrosso Agroalimentare) è il Soggetto Gestore del Polo AGRIFOOD, il Polo di Innovazione agroalimentare della Regione Piemonte.

Il Polo AGRIFOOD è un aggregato di imprese (piccole, medie e grandi), enti di ricerca, laboratori, associazioni che operano nel settore agroalimentare, costituito sotto forma di Associazione Temporanea di Scopo, di cui M.I.A.C. è mandatario senza rappresentanza, per realizzare azioni comuni di ricerca, sviluppo, innovazione, trasferimento tecnologico.

La missione del Polo AGRIFOOD è:

- interpretare la domanda di innovazione da parte delle aziende piemontesi del comparto agroalimentare
- agevolare l'accessibilità a servizi avanzati per migliorare la competitività dell'agro-industria piemontese nel breve e medio termine
- favorire, attraverso l'innovazione, l'internazionalizzazione necessaria a vincere le sfide presentate dall'evoluzione del trend del mercato

Per raggiungere questi ambiziosi obiettivi il Polo AGRIFOOD coinvolge le imprese ed i consorzi di filiera agro-industriale in ambito regionale, le università, i principali centri di ricerca e laboratori presenti sul territorio piemontese attivi nel settore agroalimentare.

# 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.

Check Fruit è 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.