

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



Webinar, 7 MAGGIO – 12 GIUGNO 2021

96 ORE

IN FORMULA WEEKEND (VENERDÌ - SABATO)

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**

*IN COLLABORAZIONE CON*

**Checkfruit**  
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

*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
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

Dato l'evolversi della pandemia, il corso verrà erogato in modalità webinar.

MODULO DIDATTICO	PROGRAMMA
<p>Modulo 1 (16 ore)</p> <p>-</p> <p>Corso per la qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP</p>	<p><b>7-8 maggio 2021</b>  <b>DOCENTE: Emanuele Samorì</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panoramica dei principali standard di certificazione del comparto agroalimentare</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> <li>• Esercitazione 2 - Mini casi studio</li> <li>• Metodologie di conduzione degli audit interni del Sistema di Autocontrollo Igienico</li> <li>• Stesura della documentazione relativa alla Verifica Ispettiva</li> <li>• Esercitazione 3 - Analisi caso studio (audit in campo)</li> <li>• ESAME FINALE DI QUALIFICA AUDITOR INTERNO SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP</li> </ul>
<p>Modulo 2 (40 ore)</p> <p>-</p> <p>Corso per la qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2015</p>	<p><b>14-15 maggio 2021</b>  <b>DOCENTE: Maria Coladangelo</b></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: elaborazione di un programma di audit, di un piano di audit, di una checklist</li> </ul> <p><b>21-22 maggio 2021</b>  <b>DOCENTE: Francesco Lengua</b></p> <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>

MODULO DIDATTICO	PROGRAMMA
	<p><b>28 maggio 2021</b>  <b>DOCENTE: Francesco Lengua + commissario KHC</b>  <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)  -  Corso per la qualifica di Auditor Interno per Standard internazionali delle catene distributive</p>	<p><b>29 maggio 2021</b>  <b>DOCENTE: Francesco Lengua</b>  <u>ANALISI DELLO STANDARD IFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione allo Standard IFS v.7</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><b>4-5 giugno 2021</b>  <b>DOCENTE: Vincenzo D'Annunzio</b>  <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 DI QUALIFICA AUDITOR/LEAD AUDITOR (esame scritto + esame orale)</li> </ul>
<p>Modulo 4 (16 ore)  -  Corso per la qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2018</p>	<p><b>11-12 giugno 2021</b>  <b>DOCENTE: Maria Coladangelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• Classificazione delle non conformità (NC)</li> <li>• Esercitazione: Spot the error</li> <li>• ESAME FINALE DI QUALIFICA INTERNAL FOOD SAFETY AUDITOR</li> <li>• Consegna degli attestati</li> </ul>

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.

## 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 avrà partecipato al Corso nella sua interezza e avrà ottenuto la media finale migliore prendendo in considerazione tutti gli esami sostenuti.

Inoltre, il Polo AGRIFOOD fornisce la propria disponibilità a presentare il profilo dei partecipanti che manifestano il proprio interesse alle aziende associate al Polo che ne fanno richiesta.

## ACCREDITAMENTI

Il corso può essere 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 (crediti formativi extracatalogo) secondo il regolamento previsto dall'Ordine di riferimento.

## 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 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. 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.

## COSTI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

### COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

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

**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, come specificato nel modulo di iscrizione.

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

- chi si iscrive entro il 31/03/21
- 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, all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Piemonte e Valle d'Aosta, al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo;
- 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 1° febbraio 2021 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 43055 / E-mail: [eventi@poloagrifood.it](mailto:eventi@poloagrifood.it).



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.

# Checkfruit

ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

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.

Il perseguimento della strategia di partnership con NSF Certification ha permesso a Check Fruit di diventare 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.