

# CATALOGO CORSI

01/01/2019

## **INDICE**

CORSI RICONOSCIUTI BRC .....	3
CORSI RICONOSCIUTI, FSCPA E ENTI ACCREDITATI ISO 17024 .....	10
CORSI RICONOSCIUTI.....	14
HIGHFIELD QUALIFICATIONS .....	14
CORSI APPROVATI DA ENTE DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACCREDITATI ISO/IEC 17024 .....	17
AGGIORNAMENTO SU SISTEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE E SCHEMI DI CERTIFICAZIONE .....	21

# **CORSI RICONOSCIUTI BRC**

**Durata:**  
2 GIORNI

## **BRC FOOD SAFETY ISSUE 7 TO 8 CONVERSION FOR AUDITORS**

### **INTRODUZIONE:**

Il corso fornirà agli auditor del BRC Global Standard per la sicurezza alimentare 7 i dettagli delle modifiche allo standard versione 8, nonché una revisione del protocollo di audit e delle aspettative degli standard globali BRC per garantire l'efficacia e la coerenza degli audit rispetto allo standard.

Prima del corso è necessario aver letto e rivisto una copia dello standard che sarà disponibile gratuitamente da BRC Bookshop a partire da agosto 2018.

### **OBIETTIVI:**

- Comprendere le ragioni delle modifiche allo standard, compresi gli sviluppi del settore;
- essere in grado di spiegare in che modo i cambiamenti andranno a vantaggio di dettaglianti, produttori, auditor e consumatori;
- comprendere le modifiche apportate alla versione 7, comprese le modifiche al formato dello standard, le modifiche alle clausole esistenti, i nuovi requisiti e le clausole;
- riconoscere le modifiche al protocollo dello standard; e
- sapere come dovrebbe essere effettuato e valutato il processo di audit.

### **DOCENTI:**

Docenti BRC – ATP (Approved Trainer Provider)

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Certification body scheme managers;
- ⇒ Audit report reviewers;
- ⇒ Auditor BRC Global Standard for Food Safety Issue 7

**ESAME:** è previsto un esame finale

**Durata:**  
1 GIORNO

## **BRC FOOD SAFETY ISSUE 7 TO 8 CONVERSION FOR SITES**

### **INTRODUZIONE:**

Questo corso fornirà ai delegati una comprensione approfondita delle revisioni ai requisiti standard. Il corso è progettato per fornire ai delegati le competenze e le conoscenze necessarie per implementare con successo le modifiche allo standard sul sito.

Prima del corso è necessario aver letto e rivisto una copia dello standard che sarà disponibile gratuitamente da BRC Bookshop a partire da agosto 2018.

### **OBIETTIVI:**

- Comprendere le ragioni delle modifiche allo standard, compresi gli sviluppi del settore;
- essere in grado di spiegare in che modo i cambiamenti andranno a vantaggio di dettaglianti, produttori, auditor e consumatori;
- comprendere le modifiche apportate alla versione 7, comprese le modifiche al formato dello standard, le modifiche alle clausole esistenti, i nuovi requisiti e le clausole;
- riconoscere le modifiche al protocollo dello standard; e
- sapere come dovrebbe essere effettuato e valutato il processo di audit.

### **DOCENTI:**

Docenti BRC – ATP (Approved Trainer Provider)

### **DESTINATARI:**

- ⇒ personale tecnico del sito;
- ⇒ dirigenti tecnici e di qualità e loro team;
- ⇒ consulenti.

**ESAME:** è previsto un esame finale

**Durata:**  
5 GIORNI

**BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 8**  
**LEAD AUDITOR**

**INTRODUZIONE:**

Questo corso approfondito di cinque giorni fornirà una comprensione dello standard in termini di protocollo, requisiti e modalità di controllo efficace. I delegati acquisteranno una guida approfondita sui requisiti della norma e apprenderanno come eseguire una verifica degli standard globali BRC, compresa la pianificazione, la conduzione e la rendicontazione efficaci della verifica. Verranno praticate e sviluppate tecniche di auditing per includere le capacità di competenza degli auditor richieste dai revisori dei sistemi di iniziativa per la sicurezza alimentare globale (GFSI).

I delegati devono avere una conoscenza pregressa dei sistemi di gestione della qualità e del controllo interno nel settore manifatturiero pertinente, nonché aver completato un ciclo di analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP) della durata di almeno due giorni.

**OBIETTIVI:**

- Comprendere lo sfondo e i vantaggi dello standard globale BRC per la sicurezza alimentare.
- Comprendere la relazione con altri standard: SALSA, ISO e gli standard benchmark GFSI.
- Conoscere le clausole fondamentali e le dichiarazioni di intenti.
- Comprendere la metodologia di audit degli standard globali BRC, il programma di registrazione e gli schemi di audit non annunciati.
- Sapere come chiudere un audit e gestire le azioni correttive.
- Scopri come i report vengono caricati nella directory degli standard globali BRC e in che modo vengono emessi i certificati.
- Comprendere i vantaggi di un elenco di directory di standard globali BRC.
- Comprendere come vengono monitorati gli organismi di certificazione per la conformità da parte degli standard globali BRC.

**DOCENTI:**

Docenti BRC – ATP (Approved Trainer Provider)

**DESTINATARI:**

- ⇒ auditor dell'ente di certificazione
- ⇒ nuovi auditor che richiedono la registrazione;
- ⇒ responsabili tecnici e di qualità che desiderano acquisire una comprensione approfondita del processo di audit;
- ⇒ consulenti.

**ESAME:** è previsto un esame finale

**Durata:**  
2 GIORNI

## **BRC COURSE – HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)**

### **INTRODUZIONE:**

Questo corso approfondito di due giorni fornirà a lo scopo di formare personale tecnico e di qualità dei siti che devono essere in grado di stabilire e implementare un sistema di analisi dei rischi e di controllo critico (HACCP).

### **OBIETTIVI:**

Alla fine del corso, i delegati saranno in grado di:

- Comprendere i requisiti degli standard globali BRC in relazione all'HACCP
- Descrivere i principi del Codex Alimentarius di HACCP
- Descrivere i motivi per cui l'HACCP può fallire e le non conformità più comuni degli standard globali BRC relative all'HACCP
- Completare le fasi preparatorie per lo sviluppo del piano HACCP
- Effettuare un'analisi dei rischi, determinare i CCP e sviluppare un piano HACCP con attività di monitoraggio, azioni correttive e verifiche
- Direttori, direttori e tecnici del laboratorio alimentare
- Consulenti e ricercatori coinvolti nella sicurezza alimentare

### **DOCENTI:**

Docenti BRC – ATP (Approved Trainer Provider)

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Operativi del controllo qualità, assicurazione qualità
- ⇒ Responsabili di reparto
- ⇒ Componenti del Team HACCP
- ⇒ Consulenti

**ESAME:** è previsto un esame finale

**ELENCO COMPLETO DEI CORSI BRC**



**Di seguito l'elenco completo dei corsi BRC academy che possono essere erogati dai nostri docenti ATP**

- **Food Issue 7**
  - BRC Awareness
  - Third Party Auditor
  - Understanding the Requirements with the Protocol and Report Writing
  - Implementing the Standard
  
- **Product Safety Management**
  - Hazard analysis and Critical Control Points (HACCP)
  - Internal Auditor
  - Risk Assessment
  - Root Cause Analysis
  - Validation and Verification
  - Vulnerability and Risk-based Preventive Controls (HARCP)
  
- **Food Issue 8**
  - Food – Issue 8 Auditor Training
  - Food – Issue 8 Lead Auditor
  - Food – Issue 8 Sites Training
  - Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Auditors
  - Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites
  
- **Agents & Brokers – Issue 2**
  - Conversion Issue 1 to 2 for Sites
  - Understanding the Requirements for Auditors
  - Conversion Issue 1 to 2 for Auditors
  - Understanding the Requirements for Auditors
  - Understanding the requirements for Companies

ATP BRC Incos

**Mario Sangiorgi:**

<https://www.brcglobalstandards.com/training/approved-training-partners/list/mario-sangiorgi/>

**Daniela Bianchi:**

<https://www.brcglobalstandards.com/training/approved-training-partners/list/daniela-bianchi/>

## **CORSI RICONOSCIUTI, FSCPA E ENTI** **ACCREDITATI ISO 17024**

**Durata:**  
20 ore

## **PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)**

### **INTRODUZIONE:**

Da Settembre 2016 per esportare in USA, le aziende alimentari devono adeguare i propri sistemi di gestione alla nuova regolamentazione americana (Food Safety Modernization Act – FSMA), integrando l'HACCP aziendale con le nuove procedure di prevenzione.

InCoS organizza il Corso di formazione per i Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) tenuto da un Lead Instructor qualificato da FSPCA – Food Safety Preventive Controls Alliance.

Il corso PCQI per Human food è ufficialmente riconosciuto da Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)

### **OBIETTIVI:**

Fornire alle persone **che partecipano al corso** di formazione riconosciuto da FSPCA un attestato di **qualifica**, che ne permette la **registrazione in un apposito elenco pubblico** all'interno del portale dell'Alleanza (<https://ifpti.absorbtraining.com>).

Ad ogni PQCI qualificato viene conseguentemente attribuito un codice univoco (matricola PQCI a norma del Final Rule Preventive Control for Human Food).

### **DOCENTI:**

Lead Instructors qualificati FSPCA

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Responsabili di stabilimento
- ⇒ Responsabili Assicurazione Qualità
- ⇒ Responsabili Controllo Qualità e personale coinvolto nelle tematiche della qualità
- ⇒ Consulenti
- ⇒ Responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, biologi, chimici, veterinari, agronomi operanti nelle imprese di produzione primaria, trasformazione, distribuzione e enti di controllo e consulenti che desiderano perfezionare o completare la propria professionalità in tema di tracciabilità

**ESAME:** non è previsto un esame finale

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione rilasciato da Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)

**Durata:**  
16 ore

**HACCP LIVELLO INTERMEDIO**  
**COORDINATORE GRUPPO HACCP**

**INTRODUZIONE:**

Questa qualifica si rivolge a tutti coloro che lavorano nel settore della produzione alimentare.

L'HACCP fornisce uno strumento per l'identificazione dei pericoli per la sicurezza alimentare e per garantire che i controlli siano adeguati. La qualifica permette un'efficace comprensione delle procedure di gestione basate sul sistema HACCP, i processi preliminari, lo sviluppo delle procedure, il monitoraggio dei punti critici di controllo e le azioni correttive da mettere in atto. Chi possiede tale qualifica possiede le conoscenze appropriate per poter coordinare un gruppo di lavoro HACCP. Il Corso prevede delle esercitazioni in itinere ed un Esame finale.

**OBIETTIVI:**

Il Corso Coordinatore Gruppo HACCP presenta ed approfondisce l'applicazione del metodo HACCP, fornendo i concetti e i metodi necessari per la corretta applicazione dei Sistemi di Autocontrollo aziendali individuando, tramite attività pratiche, la valutazione del Rischio, l'identificazione dei CCP e definendo le attività di monitoraggio.

**DOCENTI:**

Lead auditor esperti della materia.

**DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ Responsabili/addetti alla Qualità
- ⇒ Produttori
- ⇒ Team leader
- ⇒ Consulenti

**ESAME:** È previsto un esame finale

**QUALIFICA:**

- ⇒ Certificato di qualifica da " Coordinatore del gruppo HACCP" (a seguito di superamento dell'esame finale)
- ⇒ Attestato di partecipazione (per coloro i quali non superano l'esame)

Il corso è riconosciuto da un ente di certificazione per le competenze accreditato ISO 17024:2003 ed è valido per l'iscrizione al registro da "Coordinatore del gruppo HACCP"

**Durata:**  
16 ore

## **COORDINATORE FOOD DEFENSE**

### **INTRODUZIONE:**

La protezione dei siti produttivi e di stoccaggio nonché dei mezzi di trasporto aziendali da atti di sabotaggio diventa fondamentale, così come la capacità di rispondere prontamente ed in maniera efficace ad eventuali atti di sabotaggio che dovessero verificarsi. Tale aspetto diventa ancora più significativo per le aziende che vogliono certificarsi secondo gli standard internazionali sulla sicurezza alimentare come il BRC e l'IFS e per quelle realtà che vogliono esportare i loro prodotti negli Stati Uniti.

Il corso verterà sui seguenti argomenti: valutazione ed identificazione delle criticità presenti nel sistema, definizione delle azioni da porre in essere per attenuare le vulnerabilità/criticità identificate, definizione di un piano per la gestione delle situazioni di crisi, verifica e valutazione periodica dell'effettiva adozione ed efficacia delle misure intraprese, sensibilizzazione e formazione del personale.

### **OBIETTIVI:**

Realizzare un piano Food Defense e coordinare il suo staff

### **DOCENTI:**

Lead auditor esperti della materia.

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Responsabili/addetti qualità
- ⇒ aziende/personale aziendale interessato a qualificare e/o riqualificare la propria competenza professionale;
- ⇒ laureati e laureandi in discipline scientifiche;
- ⇒ Medici, Agronomi, Medici Veterinari, Tecnologi Alimentari, 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.
- ⇒ Tutti coloro che devono realizzare un Piano Food Defense

**ESAME:** È previsto un esame finale

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Certificato di qualifica da " Coordinatore Food Defense" (a seguito di superamento dell'esame finale)
- ⇒ Attestato di partecipazione (per coloro i quali non superano l'esame)

Il corso è riconosciuto da un ente di certificazione per le competenze accreditato ISO 17024:2003 ed è valido per l'iscrizione al registro da "Coordinatore Food Defense"

# **CORSI RICONOSCIUTI** **HIGHFIELD QUALIFICATIONS**



## HIGHFIELD QUALIFICATIONS

### INTRODUZIONE:

Highfield Qualifications è leader globale nella formazione e nella qualifica delle competenze. È una delle organizzazioni più riconoscibili in questo settore nel Regno Unito.

In quanto tale, è qualificato da Ofqual, Qualifications Wales, SQA Accreditation, Council for the Curriculum, Examinations and Assessment (CCEA) e Security Industry Authority (SIA).

Tramite i corsi di formazione Highfield Qualifications è possibile completare il proprio curriculum al fine di dimostrare la propria competenza nei ruoli cruciali della propria Organizzazione.

Fra questi: HACCP, GMP, Analisi del rischio.

I corsi HACCP Highfield Qualifications sono un modo per dimostrare la competenza del Team Leader del Gruppo HACCP, come previsto dagli standards GFSI (Es. BRC Iss. 8 point 2.1.1)

<https://www.highfieldqualifications.com/qualifications>

### ELENCO DEI CORSI:

- ⇒ Highfield Level 2 Award in HACCP for Food Manufacturing
- ⇒ Highfield Level 3 Award in HACCP for Food Manufacturing
- ⇒ Highfield Level 4 Award in HACCP Management for Food Manufacturing
  
- ⇒ HABC Level 2 International Award in Risk Assessment
  
- ⇒ Highfield Level 2 Award in Risk Assessment
- ⇒ Highfield Level 3 Award in Risk Assessment

### DOCENTI:

Docenti qualificati Highfield Qualifications (tutor number 28007)

### DESTINATARI:

Il corso è rivolto a:

- ⇒ Manager d'impresa;
- ⇒ Responsabile sistema di gestione aziendale GFSI
- ⇒ Team leader HACCP
- ⇒ Membri Team HACCP
- ⇒ Responsabili di Processo

**ESAME:** È previsto un esame finale

**QUALIFICA:**

Attestato Highfield Certifications



**CORSI APPROVATI DA ENTE DI**  
**CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**  
**ACCREDITATI ISO/IEC 17024**

**Durata:**  
40 ore

## **ISO 9001:15 SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ**

### **INTRODUZIONE:**

La ISO 9001:2015, è uno standard riconosciuto a livello internazionale per la certificazione del Sistema gestione qualità delle organizzazione e di tutte le industrie. La famiglia degli Standard ISO 9000 fornisce una guida su come un'azienda dovrebbe operare per produrre/fornire un prodotto/ servizio di qualità e capace di soddisfare le esigenze dei clienti.

### **OBIETTIVI:**

Fornire ai partecipanti:

- ⇒ conoscenza applicativa della norma ISO 9001 per progettare sistemi qualità per attività di consulenza direzionale;
- ⇒ elementi utili allo svolgimento di audit interni al Sistema Qualità secondo la ISO 19011 e verificarne conformità, efficacia, efficienza.

### **DOCENTI:**

Docenti qualificati ed esperti nel settore.

### **DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ manager d'impresa;
- ⇒ consulenti;
- ⇒ responsabili di aziende interessate ad introdurre un sistema qualità;
- ⇒ neo-laureati, giovani professionisti e a quanti intendono approfondire e completare il proprio bagaglio professionale per quanto attiene ai Sistemi di Gestione per la Qualità.

**ESAME:** È previsto un esame finale

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Certificato di qualifica "Auditor / Lead Auditor per Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2008" (a seguito di superamento dell'esame finale)
- ⇒ Attestato di partecipazione (per coloro i quali non superano l'esame)

Il corso è approvato da un ente di certificazione per le competenze accreditato ISO 17024:2003 ed è valido per l'iscrizione al registro da "Auditor/ Lead Auditor di Sistemi Gestione Qualità ISO 9001:15"

**Durata:**  
40 ore

## **ISO 22000:18 SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

### **INTRODUZIONE:**

La Norma ISO 22000 è uno standard internazionale che definisce i requisiti di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare rivolto a tutte le organizzazioni della catena alimentare, dal produttore al consumatore.

Gestire il rischio è il requisito primario per le aziende che operano lungo tutta la filiera. Assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari e comunicarla adeguatamente al pubblico è diventato un fattore cruciale per il successo.

### **OBIETTIVI:**

Fornire ai partecipanti:

- ⇒ la conoscenza approfondita del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) mediante l'analisi delle sue prescrizioni;
- ⇒ gli elementi metodologici per l'impostazione, la pianificazione e conduzione degli audit sui SGSA;
- ⇒ le tecniche, anche comportamentali, necessarie per condurre gli audit sui SGSA.

### **DOCENTI:**

Docenti qualificati ed esperti nel settore.

### **DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ valutatori e potenziali valutatori;
- ⇒ responsabili della qualità;
- ⇒ responsabili del coordinamento e della gestione dell'implementazione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;
- ⇒ consulenti e progettisti di Sistemi di Gestione nel settore Alimentare.

**ESAME:** È previsto un esame finale

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Certificato di qualifica "Auditor / Lead Auditor per Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ISO 22000:05" (a seguito di superamento dell'esame finale)
- ⇒ Attestato di partecipazione (per coloro i quali non superano l'esame)

Il corso è approvato da un ente di certificazione per le competenze accreditato ISO 17024:2003



# **AGGIORNAMENTO SU SISTEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE E SCHEMI DI CERTIFICAZIONE**

**Durata:**  
8 ore

## HACCP FOUNDATION

### INTRODUZIONE:

Una buona comprensione del sistema HACCP è essenziale per tutti coloro che lavorano nel settore alimentare, dal Team leader, dalla produzione, agli operatori di linea, inclusi gli addetti che si occupano del monitoraggio dei CCP (Punti critici di controllo).

Questo corso è stato appositamente progettato per il personale che ha bisogno di comprendere il sistema HACCP ed aiuta a comprendere in termini semplici i principi del sistema HACCP, la terminologia utilizzata, i benefici, i fondamenti necessari per iniziare uno studio HACCP e perché è necessaria la sua attuazione.

### OBIETTIVI:

- ⇒ Comprendere i requisiti essenziali dell' Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), e la loro relazione con l'igiene alimentare e la sicurezza dei prodotti;
- ⇒ Apprendere i sette principi fondamentali HACCP per la gestione dei rischi connessi con la sicurezza alimentare
- ⇒ Sviluppare e implementare un piano HACCP

### DOCENTI:

Lead auditor esperti della materia.

### DESTINATARI:

Il corso è rivolto a:

- ⇒ Nuovi membri del Team HACCP
- ⇒ Personale operativo
- ⇒ Professionisti che sono chiamati a svolgere l'Analisi dei rischi
- ⇒ Personale di laboratorio

**ESAME:** Non previsto

### QUALIFICA:

- ⇒ Attestato di partecipazione

**Durata:**  
8 ore

## **BRC - GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY VERSIONE**

**8**

### **INTRODUZIONE:**

La complessità delle reti distributive e delle catene di fornitura della Grande Distribuzione richiede sempre maggiori garanzie igienico-qualitative e di sicurezza alimentare per tutti i fornitori tradotte nello standard BRC.

Questo corso è stato progettato a seguito della revisione completa dello standard Global Standard Food Safety, ed è un corso ad apprendimento rapido, di tipologia interattiva e completo di esercitazioni guidate allo scopo di aiutare le numerose aziende che vorranno iniziare un nuovo iter di certificazione o che dovranno adeguarsi ai nuovi punti dello Standard.

Il corso fornisce le informazioni necessarie sulla nuova versione 8 di BRC

### **OBIETTIVI:**

La finalità del corso quella di fornire ai partecipanti gli elementi essenziali per capire quali novità sono state introdotte dalla versione 8 e quale filosofia ha caratterizzato il gruppo di revisione della norma, ma anche di stimolare e spingere verso un approfondimento più specifico e dettagliato che necessariamente dovrà essere affrontato da chi desidera vivere GSFS- versione 8 con completezza e senza sorprese.

### **DOCENTI:**

Docenti BRC – ATP (Approved Trainer Provider)

### **DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ personale coinvolto nella certificazione;
- ⇒ consulenti che vogliono ampliare la gamma dei servizi forniti.
- ⇒ Produttori e imprenditori
- ⇒ Team leader
- ⇒ Responsabili della Qualità
- ⇒

**ESAME:** Non previsto

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione

**Durata:**  
8 ore

**IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD VERSIONE 6.1**  
**AWARENESS**

**INTRODUZIONE:**

La complessità delle reti distributive e delle catene di fornitura della Grande Distribuzione richiede sempre maggiori garanzie igienico-qualitative e di sicurezza alimentare per tutti i fornitori tradotte nello standard IFS.

Questo corso è stato progettato a seguito della revisione completa dello standard Global Standard Food Safety, ed è un corso ad apprendimento rapido, di tipologia interattiva e completo di esercitazioni guidate allo scopo di aiutare le numerose aziende che vorranno iniziare un nuovo iter di certificazione o che dovranno adeguarsi ai nuovi punti dello Standard.

Il corso fornisce le informazioni necessarie sulla nuova versione 6.1 di IFS, con particolare attenzione all'analisi dei nuovi requisiti.

**OBIETTIVI:**

Panoramica sulle maggiori modifiche della versione 6 IFS focalizzandosi in particolare sulle novità relative al metodo di audit.

**DOCENTI:**

Lead auditor esperti della materia.

**DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ personale coinvolto nella certificazione;
- ⇒ consulenti che vogliono ampliare la gamma dei servizi forniti.
- ⇒ Produttori e imprenditori
- ⇒ Team leader
- ⇒ Responsabili della Qualità

**ESAME:** Non previsto

**QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione



**Durata:**  
8 ore

## **FOOD DEFENSE AWARENESS**

### **INTRODUZIONE:**

La difesa (protezione) del prodotto alimentare è un insieme di azioni volte a proteggere il prodotto (materie prime, semilavorati, prodotto finito) da pericoli intenzionali, incluso atti criminali e terrorismo.

Il corso viene svolto in ragione della progressiva evoluzione degli standard di certificazione, sempre un passo avanti alle aziende spinte ad un costante miglioramento e della necessità di molte organizzazioni del Settore Alimentare di acquisire gli strumenti necessari al conseguimento di tali riconoscimenti.

**I sistemi di Food Defense sono inoltre un obbligo per le aziende che esportano negli Stati Uniti d'America, la formazione del Team Leader de Gruppo di Food Food Defense è un requisito della normativa FSMA.**

### **OBIETTIVI:**

Fornire uno strumento di assistenza alle aziende per la comprensione della Food Defense per lo sviluppo della struttura e per la preparazione degli addetti, i quali saranno meglio preparati ed attrezzati per prevenire e gestire la possibile contaminazione degli alimenti e quindi ridurre i rischi associati.

### **DOCENTI:**

Coordinatore Food Defense

### **DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ Responsabili/addetti qualità
- ⇒ aziende/personale aziendale interessato a qualificare e/o riqualificare la propria competenza professionale;
- ⇒ laureati e laureandi in discipline scientifiche;
- ⇒ Medici, Agronomi, Medici Veterinari, Tecnologi Alimentari, 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.
- ⇒ Tutti coloro che devono realizzare un Piano Food Defense

**ESAME:** Non previsto

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione

**Durata:**  
8 ore

## **ISO 22005:08 SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' DI FILIERA**

### **INTRODUZIONE:**

Un sistema di rintracciabilità deve essere verificabile, applicabile e orientato al risultato, vale a dire che l'azienda deve identificare un piano di tracciabilità, degli obiettivi, le responsabilità. In questo contesto, la norma ISO 22005 si propone come risposta alle necessità delle imprese di implementare un Sistema di Rintracciabilità che sia efficace, completo e sistematico.

### **OBIETTIVI:**

Fornire una panoramica dei principali riferimenti normativi relativi a rintracciabilità e tracciabilità in campo agroalimentare con particolare attenzione alla recente norma UNI EN ISO 22005:2008.

- ⇒ Acquisire elementi che consentono di valutare i vantaggi della certificazione di filiera come strumento di competitività, valorizzazione e ottimizzazione dei sistemi produttivi.
- ⇒ Approfondire gli aspetti di progettazione, attuazione, gestione e controllo di un sistema di rintracciabilità di filiera.
- ⇒ Comprendere le modalità e le risorse necessarie per la realizzazione di una certificazione di filiera Conoscere l'iter di certificazione e verifica di un sistema di rintracciabilità.

### **DOCENTI:**

Lead auditor esperti della materia

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Responsabili di stabilimento
- ⇒ Responsabili Assicurazione Qualità
- ⇒ Responsabili Controllo Qualità e personale coinvolto nelle tematiche della qualità
- ⇒ Consulenti
- ⇒ Personale tecnico della GDO
- ⇒ Responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, biologi, chimici, veterinari, agronomi operanti nelle imprese di produzione primaria, trasformazione, distribuzione e enti di controllo e consulenti che desiderano perfezionare o completare la propria professionalità in tema di tracciabilità

**ESAME:** Non previsto

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione

**Durata:**  
8 ore

**FS 22000 (FSSC) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION**  
**SCHEME versione 4.1 - AGGIORNAMENTO**

**INTRODUZIONE:**

FSSC 22000 è uno schema di certificazione sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification per la certificazione delle organizzazioni produttrici di alimenti, ha l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi per ottenere sistemi di sicurezza alimentare nella filiera.

Nel 2017 è stata pubblicata la nuova versione dello schema, introducendo diverse novità, in particolare su: nuove categorie, nuovi requisiti aggiuntivi, introduzione di audit non annunciati, definizione delle competenze degli auditor, livelli di non conformità, rapporto di audit, definizione delle tempistiche di verifica e di compilazione del report, attività off-site, opzione multisito.

Il corso è focalizzato sulle novità della versione 4.1 dello schema ed in particolare sullo sviluppo dei 2 requisiti aggiuntivi di FOOD DEFENSE e FOOD FRAUD.

**OBIETTIVI:**

Fornire ai partecipanti le informazioni principali introdotte nella nuova versione dello schema.

**DOCENTI:**

Docenti esperti nel settore.

**DESTINATARI:**

Il corso è rivolto a:

- ⇒ dipendenti e/o consulenti di aziende agro-alimentari;
- ⇒ laureati in scienze e tecnologie alimentare, scienze ambientali ed equipollenti.
- ⇒ Responsabili qualità

**ESAME:** non è previsto un esame finale

**QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione

**Durata:**  
8 ore

## **UNI EN 16636 - PEST CONTROL MANAGEMENT PROGRAM**

### **INTRODUZIONE:**

Il controllo degli infestanti rappresenta un requisito cogente (Reg. CE 852/2004) da applicare nelle aziende alimentari ma rappresenta anche una misura di prevenzione attuata in molte aziende manifatturiere (farmaceutica, cosmesi, ect) o nella pubblica amministrazione (es. parchi pubblici).

La norma UNI EN 16636 specifica i requisiti per la gestione e il controllo delle infestazioni (pest management) e le competenze che devono essere possedute dai fornitori professionali di servizi al fine di tutelare la salute pubblica, i beni e l'ambiente

L'evoluzione della normativa è quella di orientare le aziende verso una gestione integrata del processo del "pest control", in sinergia con altre misure di controllo, volta a garantire la sicurezza, qualità e legalità del prodotto.

### **OBIETTIVI:**

L'obiettivo è quello di far acquisire a tutti i partecipanti le conoscenze di base dei requisiti del "pest control", per poter ottemperare a quanto richiesto dagli standard e dalle autorità di controllo, ma anche per poter "guidare" questo processo.

Durante verranno analizzati gli aspetti tipici del processo di "pest control" con esempi pratici e esercizi di simulazione

### **DOCENTI:**

Lead auditor esperti della materia

### **DESTINATARI:**

- ⇒ Responsabili di stabilimento
- ⇒ Responsabili Assicurazione Qualità
- ⇒ Responsabili Controllo Qualità e personale coinvolto nelle tematiche della qualità
- ⇒ Consulenti
- ⇒ Personale tecnico della GDO
- ⇒ Responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, biologi, chimici, veterinari, agronomi operanti nelle imprese di produzione primaria, trasformazione, distribuzione e enti di controllo e consulenti che desiderano perfezionare o completare la propria professionalità in tema di tracciabilità
- ⇒ Responsabile del processo di gestione dei pest all'interno delle aziende della filiera agroalimentare

**ESAME:** Non è previsto un esame finale

### **QUALIFICA:**

- ⇒ Attestato di partecipazione