

OBIETTIVI

Il Corso di tipo professionale intende formare e qualificare uno "specialist" di settore delle filiere agroalimentari.

Questa nuova figura di "esperto qualificato" svolgerà attività di consulenza per imprese, aziende agricole, società e sarà in grado di: conoscere e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni sono interattive e prevedono, accanto all'esposizione accurata dei vari schemi di certificazione esercitazioni, simulazioni, role playing, discussioni guidate e casi aziendali.

OPPORTUNITA' DI LAVORO

Importanti sbocchi lavorativi nelle cooperative, nelle aziende di produzione e di trasformazione di prodotti provenienti dall'allevamento, ortofutticoli, ittici, al fine di rafforzarne la competitività attraverso la diffusione della cultura del "prodotto di qualità", generati dalla crescente domanda di alimenti sani e sicuri da parte del mondo dei consumatori.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore agroalimentare, responsabili qualità aziendali, consulenti, tecnici, valutatori che operano nel settore della certificazione agroalimentare ed a tutti coloro che sono interessati alle tematiche della sicurezza alimentare.

ATTESTATI

Sarà rilasciato a tutti i partecipanti un **attestato di frequenza**.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il Corso è aperto a un numero massimo di 20 partecipanti.

MODULI CORSO

Corso completo Le principali Filiere del Settore Agroalimentare	64 ore
Filiera Latte e derivati	8 ore
Filiera Olio	8 ore
Filiera Cereali	8 ore
Filiera Paste fresche, alimentari e prodotti da forno	8 ore
Filiera Ortofrutta e conserve alimentari	8 ore
Filiera Carni e insaccati	8 ore
Filiera Ittica	8 ore
Filiera Vino	8 ore

Le quote di partecipazione comprendono il materiale didattico e il rilascio dell' attestato.

Agevolazioni per le iscrizioni pervenute un mese prima dell'inizio del Corso, per chi proviene da oltre 150 km, a partire dalla 2^a iscrizione proveniente dalla stessa azienda e per gli allievi CSAD.

SEGRETERIA DEL CORSO

CSAD CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI

Via delle Murge 65/A 70124 BARI

Tel: 080 561.84.55

E-mail: marketing@csad.it Sito web: www.csad.it



Organizza a BARI il corso

All'interno del MASTER Consulenza Direzionale
CERTIFICAZIONE E FILIERE nel settore
AGROALIMENTARE

LE PRINCIPALI FILIERE DEL SETTORE AGROALIMENTARE

(Latte e derivati - Olio - Cereali - Paste fresche, alimentari e prodotti da forno - Ortofrutta e conserve alimentari - Carni e insaccati - Ittica - Vino)

64 ore - intero corso

8 ore - singoli moduli



Azienda con S.G.Q.
Certificato
UNI EN ISO 9001:2015



PROGRAMMA DEL CORSO

(Il programma potrebbe subire variazioni per aggiornamenti)

MODULO 1

Filiera Olio di oliva

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 2

Filiera Cereali

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 3

Filiera Paste fresche, alimentari e prodotti da forno

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 4

Filiera Ortofrutta e conserve alimentari

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 5

Filiera Carni e insaccati

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 6

Filiera Vino

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 7

Filiera Latte e derivati

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

MODULO 8

Filiera Ittica

- Individuazione delle attività e dei flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- Il comparto normativo della singola filiera.

In ciascuna giornata di corso è prevista una pausa pranzo di un'ora, indicativamente dalle 13.00 alle 14.00 e intervalli di circa 15 minuti, indicativamente alle ore 11.00 e 16.00.

CORSI QUALIFICATI



Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare

UNI EN ISO 22000:2005

Auditor Ambiente

UNI EN ISO 14001:2015 ed EMAS

Auditor Qualità

UNI EN ISO 9001:2015

Safety Auditor

OHSAS 18001:2007

Corso per RSPP/ASPP moduli A - B - C

Corso Security Manager Aziendale

Corso Esperto in Gestione dell'Energia

CORSI DI AGGIORNAMENTO E QUALIFICA NEI SETTORI:

Agroalimentare - Management

Qualità - Ambiente - Energia

Sicurezza/Safety - Etica

Responsabilità Sociale

Marketing e Comunicazione

Turismo - Congressuale