



CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI



ORIENTALAVORO GIOVANI

Scegli Garanzia Giovani. Costruisci il tuo futuro

TECNICO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



Corso di formazione di 200 ore Gratuito
per 20 partecipanti
aderenti al programma Garanzia Giovani

PER INFORMAZIONI

CSAD Centro di Studi Ambientali e Direzionali

Via delle Murge n. 65/A Bari

Tel. 080.5618455 Cell. 348.5618455 Email info@csad.it

www.csad.it

I controlli di qualità nel settore alimentare diventano sempre più sofisticati.

Le normative italiane ed europee impongono alle aziende nuove procedure che vanno implementate con rapidità ed efficienza.

Il mercato del lavoro richiede quindi nuove figure professionali in possesso di adeguate conoscenze tecniche e normative che possano supportare le imprese in questo delicato compito.

CSAD Centro di Studi Ambientali e Direzionali promuove questo innovativo percorso di formazione nell'ambito del programma

Garanzia Giovani.



DESTINATARI

Al corso potranno partecipare diplomati di scuola secondaria superiore e laureati purché inoccupati e iscritti nelle liste dei Centri per l'impiego.

FIGURA DI RIFERIMENTO

“TECNICO DEL CONTROLLO DI QUALITÀ ALIMENTARE”

DURATA E ORARI DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di 200 ore.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì nel seguente orario:

9.00-13.00

14.00-18.00

SEDE DI SVOLGIMENTO

CSAD Centro di Studi Ambientali e Direzionali

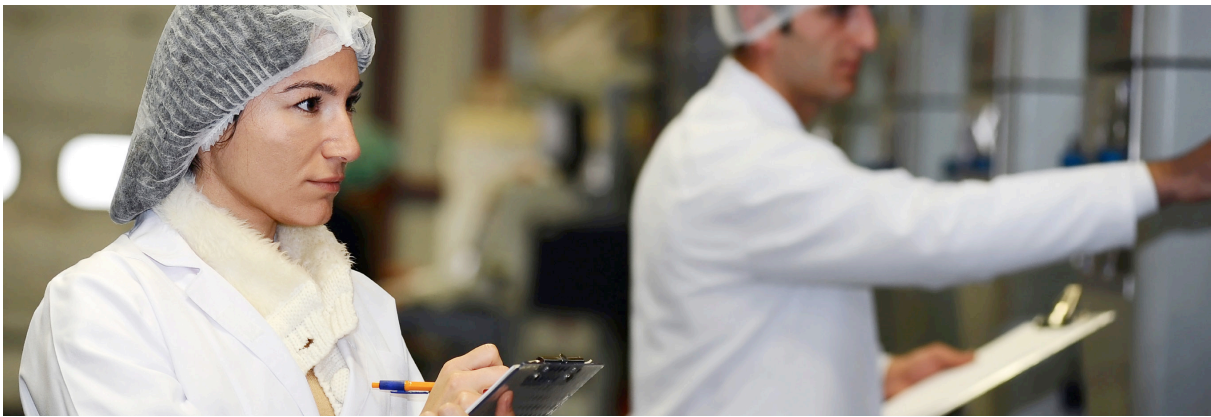
Via delle Murge n. 65/A Bari

Tel. 080.5618455 Cell. 348.5618455 Email info@csad.it

VALUTAZIONE FINALE E ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Al termine della frequenza al corso, previo superamento della verifica finale, sarà rilasciato ai partecipanti, a cura di CSAD un'attestazione relativa alle "Certificazione di competenze", nelle more delle disposizioni fissate dalla Deliberazione della Regione Puglia n. 121 del 2 agosto 2011 in materia di standard per il riconoscimento e la certificazione delle competenze.

IL PROGRAMMA DIDATTICO



MODULO 1

APPROCCIO PER PROCESSI

LA VISIONE PER PROCESSI NELLA ISO 9001.

- 1.1 Conoscere il processo. Interazioni tra processi.
- 1.2 Rappresentazioni tra Processi. Progettazione e gestione dei processi.
- 1.3 La descrizione dei processi nei Manuali Qualità.
- 1.4 Esempi ed Esercitazioni.
- 1.5 Il processo di costruzione del Sistema di Gestione per la Qualità.
- 1.6 Il Manuale Qualità e le Procedure del SGQ.
- 1.7 Emissione e gestione. Esempi ed esercitazione.

MODULO 2

Modulo Base: AUDITOR/LEAD AUDITOR UNI EN ISO 19011

- 2.1 Sistema di accreditamento e certificazione nazionale ed europeo e normative correlate.
- 2.2 La norma UNI EN ISO 19011 - cosa è un audit: termini e definizioni, gestione di un programma di audit, l'attività di audit, la conduzione dell'audit.
- 2.3 Competenza e valutazione degli auditor.

(Modulo propedeutico per l'acquisizione della qualifica Auditor 9001, Auditor 14001, Auditor 18001 CEPAS, Internal Auditor 50001)

MODULO 3

SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ

3.1 Sistema di accreditamento e certificazione nazionale ed europeo, e normative correlate

3.2 Le norme UNI EN ISO serie 9000.

3.3 Interpretazione norma ISO 9001.

3.4 Audit di processo, verifica dell'efficacia del sistema di gestione.

3.5 Analisi di un caso aziendale - esame documentazione - piano di audit.

3.6 Simulazione conduzione audit.

(Valido per accedere all'esame per la Qualifica di Auditor Qualità nel Registro CEPAS n°81) .

MODULO 4

SISTEMI DI GESTIONE SICUREZZA ALIMENTARE

- 4.1 La norma UNI EN ISO 22000:2005, termini e definizioni e sua presentazione.
- 4.2 Il pacchetto igiene e le norme correlate.
- 4.3 Regolamenti Europe e Reg. 852-2004-CE igiene nella produzione di alimenti. Reg. 854-2004-CE controlli ufficiali su prodotti di origine animale. Esercitazioni.
- 4.4 La Normativa nazionale ed europea del sistema di accreditamento e certificazione.
- 4.5 Sistemi di gestione di sicurezza alimentare: il modello ISO 22000.
- 4.6 Sistemi di gestione secondo il modello UNI CEI EN ISO/IEC 17025, UNI EN ISO serie 9000 e ISO 22000.
- 4.7 Cenni sulla integrazione del modello di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000, e con gli standard di prodotto GFSI (BRC, IFS, Global Gap): Standard BRC, IFS, GlobalGap.
- 4.8 Predisposizione documentazione preliminare in riferimento a PRP e HACCP, verifica. Non conformità. Validazione, verifica e miglioramento. Verifiche ispettive interne e miglioramento. (Valido per accedere all'esame per la Qualifica di Auditor Sicurezza Alimentare nel Registro CEPAS n°125).

MODULO 5

CERTIFICAZIONI DEL SETTORE AGROALIMENTARE

- 5.1 IL SISTEMA HACCP.
- 5.2 Il contesto legislativo e di mercato.
- 5.3 La legislazione attuale, il Codex e la norma UNI 10854.
- 5.4 ETICHETTATURA ALIMENTARE. Principi e applicazioni.
- 5.5 GLI STANDARD INTERNAZIONALI B.R.C. E I.F.S.
- 5.6 Il quadro normativo e di mercato internazionale.
- 5.7 Il protocollo "BRC Global Standard – Food" (BRC).
- 5.8 RINTRACCIABILITA' DI PRODOTTO AGROALIMENTARE E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA e VOLONTARIA.
- 5.9 Rintracciabilità di filiera e filiera controllata: La norma UNI 10939.
- 5.10 Certificazione del prodotto biologico ed integrato.
- 5.11 IL PROTOCOLLO GLOBAL/EUREP GAP.
- 5.12 Obiettivi e struttura del protocollo EUREPGAP.
- 5.13 Analisi delle sezioni del protocollo: Tracciabilità - Documentazione - Varietà e portainnesti.



CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI

CSAD è un Centro di Competenze per la ricerca e lo sviluppo di modelli formativi nato nel 2002 con la finalità di raccordarsi al sistema della Istruzione Pubblica e della Formazione Professionale pugliese integrando i percorsi di costruzione delle conoscenze e delle professionalità dei professionisti, del personale d'azienda, degli imprenditori, dei giovani laureati.

CSAD è Organismo Formativo Accreditato presso la Regione Puglia (D.D. Servizio Formazione Professionale n. 901 del 3/9/13 pubblicata in BURP n. 119 del 5/9/13 cod. accreditamento 4VFM6B6).

CSAD è una cooperativa, di fatto, senza fini di lucro che ha sempre reinvestito i suoi profitti nel miglioramento dei suoi processi, nel potenziamento dei suoi servizi al territorio, nella crescita di competenze del suo personale. Sin dalla sua nascita ha scelto di dare precedenza alla qualità del servizio e alle relazioni istituzionali atte a garantire un livello di eccellenza al suo standard formativo piuttosto che alla redditività delle sue attività.

CSAD ha sposato sin dall'inizio l'approccio del riconoscimento delle figure professionali e della qualificazione del personale docente e non docente, anticipando di fatto quelle che sarebbero state poi le scelte della Comunità Europea (Risoluzione del Parlamento europeo del 21 ottobre 2010 sul futuro della normazione europea) e del Governo Italiano (D. Lgs. n.13 2013) in fatto di formazione e regolamentazione delle professioni.

