

## Scheda descrittiva del corso

**TITOLO DEL CORSO:**

**Corso per la qualifica di "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo - HACCP"**

**DATE:**

**9-10 Febbraio 2021**

Le lezioni si terranno nei giorni indicati dalle 9.00 alle 18.00

**DURATA:**

**16 ore**

**MODALITÀ:**

**Modalità WEBINAR (Streaming online su piattaforma GO TO WEBINAR).**



**CONTENUTI:**

Il corso prenderà in esame i seguenti temi:

- **il quadro normativo di riferimento;**
- **il metodo HACCP secondo il Codex Alimentarius (l'identificazione dei punti critici di autocontrollo e la redazione del Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene);**
- **l'ispezione interna aziendale del sistema di autocontrollo (principi di audit e liste di riscontro);**
- **la gestione e tracciabilità del sistema di autocontrollo.**

**OBIETTIVI:**

Il corso propone un approfondimento sul tema dell'HACCP in relazione agli aggiornamenti apportati dal pacchetto igiene e dalla evoluzione della normativa relativa ai pre-requisiti.



Obiettivo del corso è fornire sia strumenti utili per realizzare un sistema HACCP realmente adeguato alla realtà produttiva di riferimento, sia strumenti per verificarne la sua continua efficacia attraverso l'attività di audit.

Gli interventi saranno mirati a fornire un modello di impostazione che possa permettere di conseguire adeguati livelli di sicurezza alimentare e nello stesso tempo un modello flessibile senza oneri inutili.

## DESTINATARI:

Consulenti, Professionisti, Personale di organizzazioni che hanno necessità di condurre audit interni sul sistema HACCP e tutti coloro che vogliono intraprendere l'attività di Valutatore Interno nella conduzione di verifiche interne sul sistema di autocontrollo aziendale.

## PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI E ATTESTATO RILASCIATO

- **Attività di consulenza/assistenza tecnica** per aziende che necessitano di implementare il Sistema HACCP
- **Responsabile team HACCP** presso aziende agroalimentari di commercializzazione e trasformazione di prodotti agroalimentari.
- **Addetto Assicurazione Qualità** presso la Grande distribuzione Organizzata.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'**Attestato di Qualifica "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo-HACCP"** previo superamento del test di apprendimento finale.

Inoltre, previo superamento dei criteri previsti, verrà rilasciato un **Badge Digitale** attestante le competenze acquisite

**Per accedere all'esame finale di qualifica sono ammesse al massimo 4 ore di assenza.**

## REQUISITI DI ACCESSO:

Per seguire il corso è consigliabile una formazione di tipo scientifico

## METODOLOGIA DIDATTICA:

Il corso prevede lezioni teoriche alternate a illustrazione di casi pratici, affrontati con il coinvolgimento dei partecipanti ed esercitazioni di gruppo.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO:

**Quota di partecipazione: 300 euro + IVA 22% (366 IVA inclusa)**

**Quota di partecipazione per aziende clienti Check Fruit: 250 euro + IVA 22% (305 IVA inclusa)**

**Quota di partecipazione per gli iscritti all'offerta Club training: 200 euro+ IVA 22% (244 IVA inclusa)**

La quota di partecipazione deve essere versata all'atto di iscrizione tramite bonifico bancario utilizzando il seguente IBAN intestato a Check Fruit srl:

**IT 14 E 02008 02435 000003000014**

Una volta effettuato il pagamento si chiede l'invio della contabile alla seguente mail: [a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it)

**INFORMAZIONI:** Per informazioni si prega di contattare l'area formazione Check Fruit S.r.l.:  
**Agnese Arduini**  
[a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it)  
**Tel. 051-6494836**

**Check Fruit srl promuove l'innovazione tecnologica  
nella rappresentazione e nella gestione digitale delle competenze delle persone**

**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.

**Alla fine di questo corso rilasceremo agli iscritti all'evento che supereranno i criteri previsti il badge digitale utilizzabile sul proprio CV e profilo LinkedIn:**



## Programma del corso

PRIMA GIORNATA	
Ore 08:45 - 09:00	Registrazione dei partecipanti
Ore 09:00 - 09:15	Presentazione Check Fruit
Ore 09.15	Introduzione alla metodologia HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del rischio</li> <li>• Criteri di identificazione dei punti critici di controllo</li> <li>• Requisiti di formazione del team HACCP</li> <li>• Il manuale di autocontrollo</li> <li>• Documentazione e registrazioni</li> </ul>
Ore 11:15	Intervallo
Ore 11:30	Metodologia HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del rischio</li> <li>• Criteri di identificazione dei punti critici di controllo</li> <li>• Requisiti di formazione del team HACCP</li> <li>• Il manuale di autocontrollo</li> <li>• Documentazione e registrazioni</li> </ul>
Ore 13:00	Pausa pranzo
Ore 14:00	Metodologia HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del rischio</li> <li>• Criteri di identificazione dei punti critici di controllo</li> <li>• Requisiti di formazione del team HACCP</li> <li>• Il manuale di autocontrollo</li> <li>• Documentazione e registrazioni</li> </ul>
Ore 16:15	Intervallo
Ore 16:30	<b>Esercitazione 1 - Diagramma di flusso</b>
Ore 17:00 - fine giornata	Introduzione alla metodologia HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del rischio</li> <li>• Criteri di identificazione dei punti critici di controllo</li> <li>• Requisiti di formazione del team HACCP</li> <li>• Il manuale di autocontrollo</li> <li>• Documentazione e registrazioni</li> </ul>
SECONDA GIORNATA	
Ore 09:00	<b>Completamento analisi HACCP</b>
Ore 10:45	Intervallo
Ore 11:00	Le metodologie di conduzione degli Audit Interni del Sistema di Autocontrollo Igienico. Stesura documentazione di verifica/Rapporto di audit
Ore 12:30	<b>Esercitazione 2 - Mini casi studio</b>
Ore 13:15	Pausa pranzo
Ore 14:15	<b>Completamento Esercitazione 2 - Mini casi studio</b> <b>Esercitazione 3 - Analisi caso studio - audit in campo (valutazione Non Conformità)</b>
Ore 16:30	Intervallo
Ore 16:45	<b>TEST FINALE</b>
Ore 17:45	Correzione test e chiusura corso