

## Scheda descrittiva del corso

**TITOLO DEL CORSO:**

**Corso per la qualifica di "Food Safety Internal Auditor ISO 22000"**

**DATE:**

**15-16 Novembre 2021**

**Le lezioni si terranno tutti i giorni indicati dalle 9.00 alle 18.00**

**DURATA:**

**16 ore**

**MODALITA':**

**Modalità WEBINAR**

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



**CONTENUTI:**

Il corso prenderà in esame i seguenti temi:

- **Quadro normativo di riferimento e Autocontrollo nell'industria agroalimentare**
- **Analisi dei requisiti del ISO 22000:2018 e interrelazione con la ISO 9001**
- **ISO 22003**
- **FSSC 22000 e ISO/TS 22002-1**

**OBIETTIVI:**

Fornire la conoscenza sui Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare attraverso l'analisi della normativa di settore e la norma ISO 22000:2018.

**DESTINATARI:**

Consulenti, Professionisti, Organizzazioni che hanno necessità di condurre audit interni su Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare e tutti coloro che vogliono intraprendere l'attività di Auditor di Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare o che intendano integrare la loro preparazione con le tematiche della sicurezza alimentare.

**PROSPETTIVE  
OCCUPAZIONALI E  
ATTESTATO  
RILASCIATO:**

- **Attività di consulenza** presso aziende agroalimentari per la gestione e implementazione di sistemi 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 lo standard ISO 22000.

- **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.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'**Attestato di Qualifica "Food Safety Internal Auditor ISO 22000"** 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:

Conoscenza di base HACCP e dei Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001.

---

#### METODOLOGIA DIDATTICA:

Il corso si basa su una metodologia didattica attiva e partecipativa e prevede l'illustrazione di casi pratici, affrontati con il coinvolgimento dei partecipanti ed esercitazioni.

---

#### QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO:

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

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

**Quota 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: [training@checkfruit.it](mailto:training@checkfruit.it)

## INFORMAZIONI:

Per eventuali altre informazioni si prega di contattare l'area formazione Check Fruit S.r.l.:

**Giulia Bendini**

[training@checkfruit.it](mailto:training@checkfruit.it)

Tel. 051 - 6494836

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

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.

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:



**Bologna** via dei Mille 24 40121 BO

Sedi locali:

**Bari** via F.S. Abbrescia 78/C 70121 BA

**Catania** via dei Portici 6 95028 Valverde (CT)

[www.checkfruit.it](http://www.checkfruit.it) C.F. e P.IVA 041 79250370



## Programma del corso

PRIMA GIORNATA		
9.00	Introduzione al corso	Docente
9.15	Modulo 1: Famiglia norme 22000	Docente
9.45	Modulo 1: Analisi dei requisiti ISO 22000:2018	Docente
11.00	Pausa caffè	
11.15	Modulo 1: Analisi dei requisiti ISO 22000:2018	Docente
13.00	Pranzo	
14.00	Modulo 1: Analisi dei requisiti ISO 22000:2018	Docente
16.00	Pausa caffè	
16.15	Modulo 1: Analisi dei requisiti ISO 22000:2018	
18.00	Chiusura prima giornata	Docente
SECONDA GIORNATA		
9.00	Modulo 1: Analisi dei requisiti ISO 22000:2018	Docente
9.30	Esercitazione Caso studio - simulazione audit ISO 22000	Docente
11.00	Pausa caffè	
11.15	Esercitazione Caso studio - simulazione audit ISO 22000	Docente
11.45	Modulo 2: ISO 22003	Docente
12.15	Modulo 3: Cenni alla FSSC 22000 e approfondimenti per le industrie alimentari (ISO/TS 22002-1)	Docente
13.00	Pranzo	
14.00	Modulo 3: ISO/TS 22002-1	Docente
15.15	Esercitazione Spot the Error	Docente
16.00	Pausa caffè	
16.45	Classificazione delle Non conformità (*)	Docente
17.00	Test: (30 min)	
17.30	Chiusura Corso	Docente

*Nota: Il programma potrebbe subire modifiche nel corso delle due giornate (in termini di orari e/o sequenza degli argomenti) a discrezione del docente e del tempo richiesto per la trattazione degli argomenti.*

**Bologna** via dei Mille 24 40121 BO

Sedi locali:

**Bari** via F.S. Abbrescia 78/C 70121 BA

**Catania** via dei Portici 6 95028 Valverde (CT)

[www.checkfruit.it](http://www.checkfruit.it) C.F. e P.IVA 041 79250370

