

WEBINAR LIVE - CORSO DI QUALIFICA QUALITY & FOOD SAFETY ASSURANCE

QUALIFICA AUDITOR INTERNO INTEGRATI - UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS
Gestione Integrata della Sicurezza e della Qualità nell'Industria Alimentare



Obiettivi

Il consorzio A&Q propone un percorso formativo professionalizzante diviso in 2 momenti teorico pratici:

1. Normativa Nazionale ed Europea in materia di Sicurezza alimentare;
2. Normativa Volontaria dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e Sicurezza alimentare allo scopo di formare nuove e competenti figure professionali al ruolo di consulente e/o Quality and Safety Assurance dell'Industria Alimentare. Garantire la sicurezza alimentare è un pre-requisito consolidato nelle Industria Alimentare, che ricerca professionisti in grado di confrontarsi a più livelli con Autorità di Controllo Ufficiale ed Enti di Certificazione. A tal fine è indispensabile formarsi e formare operatori in grado conoscere la normativa cogente da utilizzare come strumento propedeutico per implementare, aggiornare e migliorare sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare integrati in ambito volontario di supporto al miglioramento delle prestazioni. La partecipazione al corso ed il superamento della prova d'esame con ente di certificazione consentono l'acquisizione della qualifica di AUDITOR INTERNO DEI SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 19011, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS.

Argomenti

- ✓ **Normativa cogente sicurezza alimentare**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 9001- UNI EN ISO 19011**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 22000**
- ✓ **Gli standard BRC E IFS vr. corrente**

Programma

Parte 1: LA NORMATIVA COGENTE

✓ II SISTEMA NORMATIVO COGENTE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Provvedimenti legislativi in materia d'igiene e di sicurezza alimentare (Reg. CE 852-853/2004 - Legge 283/62-D.P.R. 327/80, D. lgs 190/06 e D. lgs 193/07, Reg. 625/2017) al fine di identificarne principi, obiettivi e responsabilità, sviluppando nel contempo casi studio che delineino il piano giuridico e sanzionatorio.

09 – 10 Ottobre 2020 – ore 9:30-16:00

Prof. Avv. A. Vitale – Dott. V. Bruschi, Dott.ssa G. De Grazia, Dott. R. Santinon

Parte 2: LA NORMATIVA VOLONTARIA

✓ LA QUALITA' E IL SISTEMA DI GESTIONE

Standard di certificazione volontario del sistema di Gestione della Qualità con riferimento alla Norma UNI EN ISO 9001 e Linee guida per la conduzione degli audit dei sistemi di gestione UNI EN ISO 19011.

16 – 17 Ottobre 2020 – ore 9:30-17:00

Dott. F. Nicolè

✓ II SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Standard UNI EN ISO 22000 "Food safety management systems" per la certificazione di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA).

Esercitazione Attività Audit al sistema di sicurezza alimentare

23 – 24 Ottobre 2020 – ore 9:30-17:00

Dott. ssa S. Modafferi

A&Q Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001:2015 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

Segreteria Scientifica ed Organizzativa A&Q

Tel: 02/70639224

Sito web: www.poloaq.it

E-mail: formazione@poloqa.it

Quando e dove

WEBINAR LIVE – FAD SINCRONA

9 -10 - 16-17- 23-24 -28-29-30- 31 Ottobre 2020

ore 9:30-16:00 Parte 1

ore 9:30-17:00 Parte 2

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video

- Connessione internet stabile

Quota d'iscrizione

1.300,00 euro + IVA

La quota comprende:

- il materiale didattico

- download di documenti e appendici Normative utili per approfondire lo studio

-partecipazione alla giornata d'esame organizzata con Ente di CERTIFICAZIONE – ESAME SOLO ORALE DA REMOTO

- CFP ai Tecnologi Alimentari

Faculty

Prof. Avv. A. Vitale Diritto e Legislazione Alimentare – Docente Università degli Studi di Milano

Dott. V. Bruschi Responsabile Qualità Sicurezza Ambiente presso Dussmann Service

Dott. ssa G. De Grazia Responsabile Food Management System Dussmann Service

✓ GLI STANDARD DI PRODOTTO BRC E IFS

- Identificazione e gestione dei PRP per BRC e IFS
 - Il piano di sicurezza alimentare: HACCP Rintracciabilità. Ritiro e Richiamo
 - Il controllo del processo e del prodotto: Etichettatura, Taratura, Monitoraggio degli strumenti
 - Direzione, politica, obiettivi, struttura aziendale, focus sui clienti, riesame della direzione.
 - Reclami, Non conformità, Azioni correttive e preventive
- 28 - 29- 30 Ottobre 2020 – ore 9:30-17:00

Dr A. Poglio

■ ESAME

Esame scritto e verifica orale dei candidati

31 Ottobre 2020- ore 09:30 - 17:00

Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

Regolamento del corso

Il corso è organizzato in collaborazione con l'Ente di Certificazione Certiquality
La Frequenza è obbligatoria per l'80% della didattica proposta al fine di accedere alla prova d'esame.

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it o inviando una mail a formazione@poloq.it

Le iscrizioni saranno chiuse in data 02 Ottobre 2020. Eventuale rinuncia dovrà essere comunicata entro e non oltre il 25 Settembre 2020, dandone comunicazione scritta via e-mail a formazione@poloq.it.

Dopo questo termine, e/o ad attivazione evento la quota d'iscrizione dovrà essere versata per intero. Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario notificare la copia del bonifico della quota d'iscrizione a formazione@poloq.it

A&Q si riserva la facoltà di annullare l'evento (ad esempio in caso mancato raggiungimento del numero minimo dei partecipanti) entro i termini indicati per la chiusura delle iscrizioni.

In tal caso i partecipanti saranno tempestivamente avvisati e se versata, la quota di iscrizione/partecipazione sarà restituita per intero.

Prerequisiti per accesso al corso

Si richiede la lettura degli standard previsti da programma al fine di facilitare la comprensione dei contenuti durante l'attività d'aula.

Modalità di pagamento

Quota di partecipazione al corso è di euro 1.300 + IVA 22%

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota d'iscrizione di euro 400 + IVA 22%

Entro il 01 Agosto 2020 la prima trince di euro 450 + IVA 22%

Entro il 01 Settembre 2020 la seconda trince di euro 450 + IVA 22%

È previsto un numero massimo di 20 partecipanti

Codice Sconto

I Tecnologi Alimentari iscritti presso gli Ordini Regionali potranno usufruire dello sconto del 20% sulla quota di partecipazione al corso, analogamente ai Medici Veterinari, ai clienti del Consorzio A&Q e ai neolaureati. Sconto del 30% per gli studenti Universitari in discipline del settore.

Tali categorie potranno contattare via mail la segreteria scientifica ed organizzativa A&Q richiedendo il codice sconto da utilizzare in fase di iscrizione.

Dott. R. Santinon Responsabile Food Management System Dussmann Service

Dott. F. Nicolè Sistemi di Gestione Qualità – UNI EN ISO 9001. Senior Auditor UNI EN ISO 9001

Dott. ssa. Modafferi Industry Manager and Lead Auditor Food & Beverage – Certiquality srl

Dr. A. Poglio Sistemi di Gestione BRC e IFS – Senior Auditor BRC – IFS – DNV

Attestati

Partecipazione

A&Q rilascerà ai partecipanti che avranno regolarmente frequentato il corso un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Attestato di Qualifica

Ai partecipanti che supereranno la prova d'esame con ente di certificazione sarà rilasciato l'attestato di Qualifica Auditor Interno dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 19011, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS Attestati di qualifica rilasciati nella versione corrente della norma di pubblicazione in Italiano (quindi recepita da UNI)

