

MASTER IN QUALITA' & SICUREZZA ALIMENTARE QUALITY & FOOD SAFETY MANAGEMENT ASSURANCE

QUALIFICA AUDITOR INTERNO INTEGRATI - UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS



Obiettivi

Qualità, innovazione, sicurezza alimentare e sostenibilità continuano a definire nuovi obiettivi come chiaramente evidente nei regolamenti comunitari e volontari (cultura della sicurezza alimentare, riduzione degli sprechi, gestione del rischio allergeni). Per tale ragione proponiamo il Master in Qualità & Sicurezza Alimentare volto a formare nuove e competenti figure professionali al ruolo di consulente e/o Quality and Food Safety Assurance dell'Industria Alimentare. Di fatto, 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 consapevoli dei precetti regolamentari normativi e volontari da utilizzare come strumento propedeutico per l'implementazione, l'aggiornamento e il miglioramento del Food Management System. La partecipazione alla FAD sincrona ed il superamento della prova d'esame con Ente di Certificazione consentiranno l'acquisizione della **qualifica** di AUDITOR INTERNO DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS.

Argomenti

- ✓ **Legislazione Nazionale ed Europea per la sicurezza alimentare**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 9001- UNI EN ISO 19011**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 22000**
- ✓ **Gli standard BRC E IFS ver. corrente**
- ✓ **Simulazione di Audit e Role Playing al Food Management Systems**
- ✓ **Formulazione di Non Conformità**

Programma

SESSIONE 1: LEGISLAZIONE EUROPEA

✓ **II SISTEMA LEGISLAZIONE NAZIONALE ed EUROPEA per la SICUREZZA ALIMENTARE**

Provvedimenti legislativi in materia d'igiene e di sicurezza alimentare (Reg. 178/02- Reg. CE 853 ss.mm.ii - 853/2004 - D. lgs 190/06 e D. lgs 193/07) utili al fine di identificarne principi, obiettivi e responsabilità. Saranno proposti esempi e casi studio al piano giuridico e sanzionatorio. L'applicazione dell'HACCP per la Sicurezza Alimentare. Etichettatura e informazioni al consumatore. La gestione delle attività di controllo ufficiale al sistema sicurezza alimentare. Focus ISO 22000 Riesame della direzione, cruscotto degli indicatori, obiettivi: Esempi applicativi.

Prof. Avv. A. Vitale - Dott. ssa M. Barile - Dott. V. Bruschi - Dott. ssa G. De Grazia

04-05 Marzo 2022 09:30 - 17:00

SESSIONE 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.

11-12 Marzo 2022 ore 9:30-17:00

Dott. F. Nicolè

Master promosso da **A&Q Polo** per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale. A&Q è un Consorzio con sede 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 ed è 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@poloqaq.it

In collaborazione con

Certiquality per il rilascio della qualifica professionale di Auditor interno DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS.

Quando e dove

WEBINAR LIVE – FAD SINCRONA

04-05-11-12-18-19-24-25-26 Marzo 2022

01 Aprile 2022 : Esame Certiquality

ore 9:30 -17:00

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video standard
- Connessione internet stabile

Quota d'iscrizione

1.500,00 euro + IVA

La quota comprende:

- il materiale didattico digitale ed appendici Normative utili per approfondire lo studio; giornata d'esame con Ente di CERTIFICAZIONE; attestato di formazione A&Q comprovante i CFP per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine (qualsiasi ordine Regionale)

Faculty

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

✓ II SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Standard UNI EN ISO 22000:20018 "Food safety management systems" per la certificazione di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA).

Esercitazione : Audit al sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000 e Question time

18-19 Marzo 2022 – ore 9:30-17:00

Dott. ssa S. Modafferi

✓ 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.

Esercitazione: Audit al sistema di sicurezza alimentare secondo BRC e IFS, Question time

24-25-26 Marzo 2022 – ore 9:30-17:00

Dr. A. Poglio

SESSIONE 3: VERIFICA DELLE COMPETENZE ACQUISITE

Esame orale dei candidati. L'esame sarà svolto con modalità a distanza attraverso un colloquio orale con ogni candidato. I criteri sono definiti dell'Ente e presentati durante il corso. La durata dell'esame è di 30 minuti/candidato.

01 Aprile 2022 - 09:30 - 17:00

Destinatari

Responsabili di aziende agro-alimentari impegnati nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare, liberi professionisti impegnati nell'implementazione, gestione e miglioramento del Food Safety Management Systems (FSMS) presso aziende clienti, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, Consulenti del settore Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Neolaureati e Studenti interessati ad accrescere competenze e tecniche nel settore e delineare il loro ambito di lavoro.

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 25 Febbraio 2022. Eventuale rinuncia dovrà essere comunicata entro e non oltre il 18 Febbraio 2022 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 conoscenza, anche minima, degli standard previsti dal programma, al fine di facilitare la comprensione dei contenuti durante l'attività formativa.

Dott. ssa G. De Grazia RSPP- Coordinatore Qualità, Sicurezza e Ambiente presso Dussmann Service

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

Dott. ssa M. Barile – Medico Veterinario, Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale-Responsabile Area Formazione – Project manager A&Q

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

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

Dott. 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 Auditor Interno – Ente terzo

Ai partecipanti che supereranno la prova d'esame sarà rilasciato l'attestato di **Qualifica Auditor Interno dei Sistemi di Gestione 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

Attestati di qualifica rilasciati da



Modalità di erogazione e superamento esame di qualifica

I partecipanti in regola con la frequenza obbligatoria potranno accedere alla giornata d'esame. L'esame sarà svolto in modalità a distanza e avrà una durata massima di 30 minuti per candidato. La prova prevede la verifica orale delle conoscenze nozionistiche acquisite dal candidato sugli schemi di certificazione oggetto del Master. Ai candidati verranno formulate 2 domande per ogni standard. L'esame è superato a giudizio insindacabile del valutatore nominato dall'Ente. Il punteggio minimo definito quale criterio di superamento dell'esame sarà comunicato ad attivazione evento.

Stage Aziendale Extracurricolare

A fine percorso, per i partecipanti interessati che avranno acquisito la qualifica, sarà possibile partecipare ad un colloquio conoscitivo con un'azienda leader nel settore della ristorazione collettiva. Per 3 partecipanti ritenuti idonei dall'azienda sarà possibile l'attivazione di uno stage aziendale extracurricolare come da disposizioni normative vigenti (CARATTERISTICHE STAGE AZIENDALE: stage aziendale in ambito sicurezza qualità e sostenibilità, durata minima 6 mesi, retribuzione fissa mese stage)

Modalità di pagamento

Quota di partecipazione al corso è di euro 1.500,00 + IVA 22%

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota d'iscrizione di euro 500 + IVA 22%

Entro il 07 Gennaio 2022 la prima trancia di euro 500+ IVA 22%

Entro il 07 Febbraio 2022 la seconda trancia di euro 500 + IVA 22%

È previsto un numero massimo di 20 partecipanti

Sconti

I Tecnologi Alimentari iscritti presso gli Ordini Regionali potranno usufruire dello sconto del 20% sulla quota di partecipazione al master, analogamente ai Medici Veterinari, ai clienti del Consorzio A&Q e ai neolaureati e 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.

Conoscenza, Competenza e Tecnica per la Sicurezza Alimentare



In collaborazione con Dussmann Service:

