

GCC *in* ✓ **FORMA**

CORSO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Corso di Formazione per Valutatori Interni Sistemi Qualità			16-18									
Valutatori Sistemi di Gestione per la Qualità										12-16		
Gestione della Sicurezza Alimentare: lo Standard BRC/IFS						18-19						
Certificazione Volontaria per la Sicurezza Alimentare: ISO 22000							17					
Rintracciabilità di Filiera e Certificazione di Prodotto	29											
Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: HACCP									25			
Aggiornamenti legislativi											13	
Management e Gestione Aziendale		17-18	19-20	21-22	20-22							

o Rintracciabilità di Filiera e Certificazione di Prodotto:

Il corso si propone di far comprendere, predisporre e applicare i requisiti degli standard di rintracciabilità aziendale e di filiera, per progettare, implementare e sviluppare una certificazione di prodotto. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche e si svolge in una sola giornata. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Management e Gestione Aziendale: la Leadership alla ricerca dell'eccellenza:

Il corso si propone di fornire una capacità di leadership volta a migliorare la conoscenza del contesto in cui le aziende operano per ottimizzare la gestione delle risorse interne, per pianificare con maggiore efficienza le attività aziendali e per raggiungere gli obiettivi prefissati. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche ed è organizzato in quattro sessioni, per un totale di nove giornate. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Corso di Formazione per Valutatori Interni Sistemi Qualità:

Il corso ha lo scopo di approfondire la conoscenza delle norme ISO 9000 ed. 2000 e ISO 19011, preparare i partecipanti alla pianificazione, conduzione e rendicontazione delle verifiche ispettive secondo la norma ISO 19011 e acquisire le tecniche di comunicazione necessarie al corretto svolgimento di un Audit. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche ed ha durata di 20 ore suddivise in 2 giornate con il seguente orario 8.00-13.00/14.00-19.00. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Gestione della Sicurezza Alimentare: lo Standard BRC/IFS

Il corso si propone di fornire le conoscenze base per l'adeguamento del Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti ai requisiti dei protocolli "British Retail Consortium Global Standard – Food" (BRC Food) e "International Food Standard" (IFS). Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche suddivise in 2 giornate con il seguente orario 8.00-13.00/14.00-19.00. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Principi di Certificazione Volontaria per la Sicurezza Alimentare: ISO 22000:

Il corso ha lo scopo di fornire le conoscenze di base necessarie per avviare l'integrazione della sicurezza alimentare nella gestione aziendale, ottimizzando il rapporto costi/benefici. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche previste per un'unica giornata con il seguente orario 9.00-13.00 / 14.00-18.00. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Normativa, Metodologie e Tecniche sul Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: HACCP

Individuare e gestire i diversi aspetti collegati alla sicurezza agroalimentare, con riferimento alle buone pratiche di igiene (GHP) e di produzione (GMP). Strutturare un piano di gestione dei rischi secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), in accordo ai principi del Codex Alimentarius. Acquisire le conoscenze, relative al quadro normativo europeo, necessarie per operare sull'intera filiera agroalimentare. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche previste per un'unica giornata con il seguente orario 9.00-13.00 / 14.00-18.00. È previsto un esame di abilitazione finale.

o Valutatori Sistemi di Gestione per la Qualità:

Il corso ha lo scopo di approfondire la conoscenza delle norme ISO 9000 ed. 2000 e ISO 19011, preparare i partecipanti alla pianificazione, conduzione e rendicontazione delle verifiche ispettive secondo la norma ISO 19011 e acquisire le tecniche di comunicazione necessarie al corretto svolgimento di un Audit. Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche ed ha durata di 40 ore suddivise in 5 giornate con il seguente orario 8.00-13.00/14.00-19.00. È previsto un esame di abilitazione finale. Il corso risponde ai requisiti richiesti dalla AICQ-SICEV per l'ammissione agli esami di valutatori di Sistemi di Gestione per la Qualità (VSGQ).