

Con il sostegno di:



## Bando del corso di alta formazione e-learning

### Sicurezza alimentare e certificazioni di prodotto 3<sup>a</sup> edizione

**Obiettivo:** Il Consorzio universitario Promos Ricerche e la Scuola di Governo del Territorio, in collaborazione con RINA S.p.A. - e con il sostegno della Regione Campania, della Banca di Credito Popolare, di CIS e di Interporto Campano - propongono un corso di alta formazione finalizzato a sviluppare le conoscenze necessarie alla gestione delle certificazioni di prodotto legati alla Sicurezza Alimentare. Nel corso saranno analizzate anche le nuove normative europee e nazionali sulla sicurezza alimentare, nonché le azioni e le procedure che aiutano a garantire e mantenere elevati gli standard di sicurezza dei prodotti.

Durante il percorso formativo verranno verificate le competenze di base e qualificanti per il controllo dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Al termine del percorso sarà rilasciato un attestato di frequenza per *“Esperto schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare”*, a marchio RINA.

Il percorso è rivolto a tutti coloro che vogliono ampliare le conoscenze sui diversi standard sviluppati e implementati dalle aziende operanti lungo tutta la filiera agroalimentare, al fine di offrire garanzie di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e servizi offerti ai propri clienti, sia in ambito B2C che B2B.

**Durata:** il percorso formativo sarà strutturato in **56 ore/14 lezioni** di didattica in e-learning, **in diretta e da remoto**, con una piattaforma che consentirà la piena interazione tra docenti e discenti, e sarà organizzato in moduli formativi.

Le lezioni avranno durata di **4 ore ciascuna** e si terranno **in orario 14.00 – 18.00**, secondo il seguente **prospetto con moduli e date**:

<b>Durata</b>	<b>Titolo</b>	<b>Data</b>
<b>Mod. 1 - 4 ore</b>	Panoramica sul contesto Agroalimentare e il mondo della Sicurezza Alimentare.	<b>27/03/23</b>
<b>Mod. 1 - 4 ore</b>	Panoramica sul contesto Agroalimentare e il mondo della Sicurezza Alimentare.	<b>28/03/23</b>
<b>Mod. 2 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: BRC e IFS	<b>07/04/23</b>
<b>Mod. 2 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: BRC e IFS	<b>11/04/23</b>
<b>Mod. 3 - 4 ore</b>	Sistema HACCP e piano di autocontrollo	<b>17/04/23</b>
<b>Mod. 3 - 4 ore</b>	Sistema HACCP e piano di autocontrollo	<b>18/04/23</b>
<b>Mod. 3 - 4 ore</b>	Sistema HACCP e piano di autocontrollo	<b>19/04/23</b>
<b>Mod. 3 - 4 ore</b>	Sistema HACCP e piano di autocontrollo	<b>20/04/23</b>
<b>Mod. 4 - 4 ore</b>	La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008.	<b>08/05/23</b>
<b>Mod. 4 - 4 ore</b>	La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008.	<b>09/05/23</b>
<b>Mod. 5 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 5 e 22000:2018	<b>15/05/23</b>
<b>Mod. 5 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 5 e 22000:2018	<b>16/05/23</b>
<b>Mod. 6 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P, IFA	<b>29/05/23</b>
<b>Mod. 6 - 4 ore</b>	Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P, IFA	<b>30/05/23</b>
		<b>56 ore/ 14 gg</b>

***Le date delle lezioni potrebbero subire modifiche che eventualmente saranno comunicate con congruo anticipo.***

In particolare, le lezioni avranno ad oggetto le seguenti tematiche:

**Modulo 1) 8 ore**

“Dal Campo alla Tavola”

Panoramica sul contesto e sulle filiere Agroalimentari, principali normative vigenti, gli standard di riferimento, il sistema degli accreditamenti e di certificazione nel mondo della Sicurezza Alimentare.

**Modulo 2) 8 ore**

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI:

presentazione dei principali elementi che caratterizzano gli standard BRC e IFS:

- adozione delle best practise di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo degli standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale;
- esistenza di appropriate procedure e specifiche

### **Modulo 3) 16 ore**

Sistema HACCP: legislazione e implementazione di un piano di autocontrollo:

- Legislazione in tema di sicurezza alimentare
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex: Codice Internazionale Raccomandato di Pratiche Generali e Principi di Igiene Alimentare
- Definizione e gestione di un piano di autocontrollo aziendale secondo il metodo HACCP
- Sistemi di certificazione, standard e norme di riferimento (Il pacchetto “Igiene”, adottato nell’aprile 2004 ed entrato in vigore il 1° gennaio 2006)
- Esercitazioni e casi studio

### **Modulo 4) 8 ore**

La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008 a tutela e valorizzazione delle filiere alimentari:

- La rintracciabilità: aspetti cogenti
- Introduzione allo standard UNI EN ISO 22005
- Esempi di Progettazione di un sistema di rintracciabilità

### **Modulo 5) 8 ore**

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 5 e 22000:2018.

- Introduzione allo standard ISO 22000
- I requisiti della norma ISO 22000
- Relazione tra la ISO 22000 e i diversi standard
- I requisiti dello standard FSSC 22000

### **Modulo 6) 8 ore**

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P, IFA e i moduli aggiuntivi complementari richiesti dalla GDO. ADD-ON:

- **GRASP**: GLOBALGAP e le buone pratiche in ambito sociale
- **SPRING**: Ottimizzare la gestione sostenibile dell’acqua in agricoltura
- **McDONALDS**: è un gruppo di requisiti basato sulle buone pratiche McDonalds (McDonalds Good Practices Standard)

**Contributo di iscrizione: euro 480,00** (quattrocentottanta) IVA inclusa, pagabili in unica soluzione o in due rate del 50% cadauna. La quota di iscrizione è **ridotta a euro 380,00** (trecentottanta) IVA inclusa, pagabili in unica soluzione o in due rate del 50% cadauna, per tutti coloro che al momento della iscrizione non abbiano compiuto 30 anni e per coloro che hanno già partecipato a corsi del Consorzio Promos Ricerche.

A tutti coloro che si iscrivono (pagando la prima rata) entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando, sarà riservato uno sconto del 10% del contributo di iscrizione.

### **Ammissioni e curriculum**

Al percorso formativo è prevista la partecipazione di **40** discenti (farà fede l'ordine cronologico delle iscrizioni). Ci si riserva di ammettere un numero maggiore ed altresì di annullare il corso in caso di insufficienti iscrizioni.

Le domande di iscrizione dovranno essere accompagnate da un curriculum vitae e copia di un documento d'identità in corso di validità.

### **Attestato**

Al termine del percorso sarà rilasciato un attestato di frequenza per *“Esperto schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare”*, a marchio RINA.

### **Modalità di iscrizione**

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata con la compilazione on-line della scheda di iscrizione raggiungibile sul sito del Consorzio Promos Ricerche ([www.promosricerche.org](http://www.promosricerche.org)) o su quello della Scuola di Governo del Territorio ([www.scuolagovernoterritorio.it](http://www.scuolagovernoterritorio.it)), **entro il 21 marzo 2023**.

Una volta compilata la scheda di iscrizione occorre inviare copia della ricevuta del versamento della quota di iscrizione all'indirizzo: [segreteria@promosricerche.org](mailto:segreteria@promosricerche.org),

Il versamento della quota (intera o al 50%) dovrà essere effettuato, **entro il 21 marzo 2023**, sul c/c n. 1000 00011459 alle coordinate IBAN: **IT11 C030 6903 5161 0000 0011 459** intestato al Consorzio Promos Ricerche. L'eventuale seconda rata dovrà essere versata entro il **20 aprile 2023**.