

PROGRAMMA

MODULO 1	Giorno 1	<i>Linea guida ISO 19011:2018</i>
		<ul style="list-style-type: none">• La Linea Guida ISO 19011:2018• Tecniche per la conduzione di audit interni con focus sul settore alimentare• Esercitazione
MODULO 1	Giorno 2	<i>Linea guida ISO 19011:2018</i>
		<ul style="list-style-type: none">• Panoramica sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare• Gli strumenti dell'audit: le check list• Esercitazione• TEST INTERMEDIO
MODULO 2	Giorno 3	<i>Il metodo HACCP</i>
		<ul style="list-style-type: none">• Lo standard CXC – 1 1969 General Principles of Food Hygiene• Il risk assessment• Progettazione di un piano di autocontrollo secondo la metodologia HACCP• validazione dei processi e metodologie di verifica• Esercitazione
	Giorno 4	<i>Normativa orizzontale; il Manuale di Autocontrollo</i>
		<ul style="list-style-type: none">• La normativa orizzontale del settore alimentare• La struttura del manuale di autocontrollo• Le procedure del manuale di autocontrollo• Esercitazione
	Giorno 5	<i>Controllo dei fornitori di alimenti e servizi</i>
<ul style="list-style-type: none">• Criteri per la valutazione dei fornitori di alimenti e materiali da imballaggio• Criteri per la valutazione dei fornitori di servizi• La tracciabilità• Esercitazione• ESAME FINALE		

MATERIALE DIDATTICO

E' previsto il rilascio dei documenti tecnici di riferimento in formato elettronico (leggi, norme e linee guida).

Ai partecipanti è richiesto di utilizzare in aula il proprio personal computer per lo svolgimento delle esercitazioni.

DOCENTE

I docenti sono professionisti della sicurezza alimentare che operano nell'ambito della consulenza e in materia di sicurezza alimentare.

ATTESTATI

Al superamento del *Test Intermedio* e dell'*Esame finale* sarà rilasciato un *Attestato di superamento esami del corso di formazione Auditor interno per il consulente dell'impresa alimentare*.

Se non si superano i Test di esame sarà rilasciato un *Attestato di frequenza al Corso formazione Auditor interno per il consulente dell'impresa alimentare*.

Gli Attestati sono rilasciati da AICQ Sicilia.

A seguito dell'acquisizione dell'Attestato superamento di esame è previsto l'inserimento del nome e dei contatti del professionista nella landing page del corso, all'interno del sito web di Aicq Sicilia, previa richiesta e consenso del professionista.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Opzione A: Frequenza Modulo 1 + Modulo 2

Formula non-socio	Formula nuovo socio*	Formula già socio
A persona: 1000,0 € + 22% IVA con rilascio di fattura.	A persona: 1000,0 € compresa l'iscrizione come socio all'AICQ Sicilia valida fino al 31 Dicembre 2022.	A persona: 925,0 €

Opzione B: Frequenza solo Modulo 2

L'opzione è applicabile solo per coloro che hanno frequentato con successo un corso di 16 ore sulla Linea Guida ISO 19011:2018, in modulo unico o compreso nell'ambito di un corso di formazione di 40 ore sui sistemi di Gestione.

Formula non-socio	Formula nuovo socio*	Formula già socio
A persona: 600,0 € + 22% IVA con rilascio di fattura.	A persona: 600,0 € compresa l'iscrizione come socio all'AICQ Sicilia valida fino al 31 Dicembre 2022.	A persona: 550,0 €

* *l'iscrizione all'AICQ Sicilia comporta l'esenzione dell'IVA: ai nuovi soci saranno rilasciate due ricevute, una per l'iscrizione all'AICQ Sicilia e una per l'iscrizione al corso di formazione.*

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni si effettuano tramite la "Scheda di iscrizione corso" allegata alla email o dal sito <https://www.aicqsicilia.it/> accedendo al corso di riferimento.

Per l'iscrizione come socio di AICQ Sicilia, accedere al seguente link: <https://www.aicqsicilia.it/diventa-socio-2/>

Ammessi al massimo 8 partecipanti per edizione.

Nota : *Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti secondo le valutazioni di AICQ Sicilia.*

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a AICQ SICILIA, secondo le modalità riportate nella "Scheda di iscrizione corso" da effettuarsi prima dell'inizio del corso.

INFO

Scrivere a segreteria@aicqsicilia.it