

## AICQ Sicilia ORGANIZZA

### Corso di Formazione Auditor Interno per il Consulente dell'Impresa Alimentare

**On Line 25 Luglio – 2 Agosto 2022**

#### **OBIETTIVI**

Le imprese alimentari si avvalgono di consulenti esterni per redigere i manuali di autocontrollo e le procedure necessarie a raggiungere la conformità a fronte della normativa vigente nel settore alimentare.

Il manuale di autocontrollo e il piano HACCP sono gli strumenti-chiave per garantire che i prodotti realizzati in una azienda alimentare siano sicuri. Quindi, le conoscenze e le competenze dei consulenti sono anch'esse fondamentali per la tutela delle aziende e dei consumatori.

Il momento dell'Audit Interno è una opportunità per le aziende poiché permette di individuare le possibili debolezze ed i punti di miglioramento del sistema di autocontrollo in adozione.

Il *Corso di Formazione Auditor Interno per il Consulente dell'Impresa Alimentare* ha l'obiettivo di fornire ai professionisti che intendono approcciarsi alla consulenza nel settore alimentare una metodologia per effettuare in modo efficace gli audit interni e valutare il piano di autocontrollo igienico-sanitario, basandosi sulla normativa vigente, su linee guida internazionali applicabili e sul metodo HACCP.

#### **DESTINATARI**

Consulenti food, risorse interne di aziende del settore food dell'area qualità e sicurezza alimentare.

#### **PREREQUISITI**

Laurea magistrale in ambito scientifico orientato al settore dell'igiene degli alimenti.  
Conoscenza dei concetti relativi a: igiene degli alimenti, pericoli per la sicurezza alimentare, chimica e microbiologia degli alimenti, principi del metodo HACCP.

#### **CALENDARIO**

25 Luglio	09.00-13.00 / 14.00-16.00	6 ore
26 Luglio	09.00-13.00 / 14.00-16.00	6 ore
27 Luglio	09.00-13.00 / 14.00-16.00	6 ore
28 Luglio	09.00-13.00 / 14.00-16.00	6 ore
1 Agosto	09.00-13.00 / 14.00-16.00	6 ore
2 Agosto	09.00-13.00 ESAME FINALE	4 ore

## SEDE DEL CORSO

Il corso sarà erogato in modalità on line su piattaforma Google Meet.

## PROGRAMMA

<b>MODULO 1</b>	<b>Giorno 1</b>	<i>Linea guida ISO 19011:2018</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Linea Guida ISO 19011:2018</li> <li>• Tecniche per la conduzione di audit interni con focus sul settore alimentare</li> <li>• Esercitazione</li> </ul>
<b>MODULO 1</b>	<b>Giorno 2</b>	<i>Linea guida ISO 19011:2018</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panoramica sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare</li> <li>• Gli strumenti dell'audit: le check list</li> <li>• Esercitazione</li> <li>• <b>TEST INTERMEDIO</b></li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>Giorno 3</b>	<i>Il metodo HACCP</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo standard CXC – 1 1969 General Principles of Food Hygiene</li> <li>• Il risk assessment</li> <li>• Progettazione di un piano di autocontrollo secondo la metodologia HACCP</li> <li>• validazione dei processi e metodologie di verifica</li> <li>• Esercitazione</li> </ul>
	<b>Giorno 4</b>	<i>Normativa orizzontale; il Manuale di Autocontrollo</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa orizzontale del settore alimentare</li> <li>• La struttura del manuale di autocontrollo</li> <li>• Le procedure del manuale di autocontrollo</li> <li>• Esercitazione</li> </ul>
<b>Giorno 5</b>	<i>Controllo dei fornitori e delle catene di fornitura</i>	
<b>Giorno 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni</li> <li>• <b>ESAME FINALE</b></li> </ul>	

## MATERIALE DIDATTICO

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

Ai partecipanti sarà richiesto di elaborare e consegnare in formato digitale dei documenti in formato word/excel/pdf.

## 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 del superamento della prova di esame finale del modulo 2 è previsto l'inserimento del nome e dei contatti del professionista nella landing page del corso, all'interno del sito web di Aicq Sicilia.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

### Opzione A: Frequenza Modulo 1 + Modulo 2

<b>Formula non-socio</b>	<b>Formula nuovo socio*</b>	<b>Formula già socio</b>
A persona: 550,0 € + 22% IVA con rilascio di fattura.	A persona: 550,0 € compresa l'iscrizione come socio all'AICQ Sicilia (valore 30,0 €) valida fino al 31 Dicembre 2022.	A persona: 500,0 €

### Opzione B: Frequenza solo Modulo 2

L'opzione è applicabile solo a coloro che hanno già conseguito il titolo di auditor di prima, seconda o terza parte rilasciato da AICQ o da Ente qualificato.

<b>Formula non-socio</b>	<b>Formula nuovo socio*</b>	<b>Formula già socio</b>
A persona: 245,0 € + 22% IVA con rilascio di fattura.	A persona: 245,0 € compresa l'iscrizione come socio all'AICQ Sicilia (valore 30,0 €) valida fino al 31 Dicembre 2022.	A persona: 225,0 €

\* 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 E PAGAMENTO**

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/>

Allegare copia del bonifico bancario intestato a:

AICQ Sicilia - via F. Crispi, 120 – 90139 Palermo

Banca Popolare Sant' Angelo, Filiale 095 Palermo 9, Viale Campania, 23 - 90144 Palermo

IBAN: **IT07 P057 7204 621C C004 0000 049**.

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

## **INFO**

Scrivere a [segreteria@aicqsicilia.it](mailto:segreteria@aicqsicilia.it)