

Master di Alta FORMAZIONE

IN SISTEMI QUALITA' E CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ



www.gruppomidi.it

Sede di svolgimento

Strada della Repubblica 21
43121 Parma

Hotel Internazionale
Via Indipendenza, 60
40121 - Bologna

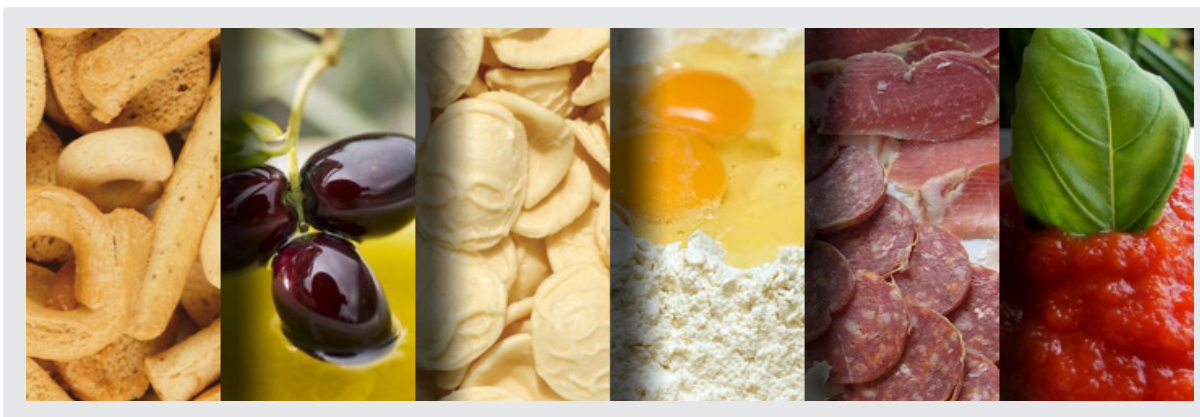
Informazioni & Contatti

Gruppo Midi Formazione Permanente
Strada della Repubblica 21
43121 Parma

P.IVA 02753310347

Tel: 0521503199 Cell: 3293641194
Email: info@gruppomidi.it
Sito web: www.gruppomidi.it

- 3** Finalità e Obiettivi formativi
- 4** Destinatari
- 5** Durata e organizzazione del corso
- 6** Moduli tematici
- 8** Faculty
- 9** Attestati & Qualifiche
- 10** Partner



Finalità e Obiettivi formativi

Focus del Master di Alta Formazione IN SISTEMI QUALITA' E CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARI è preparare, sul piano teorico e metodologico, alla comprensione delle principali questioni in tema di sicurezza, qualità e innovazione dell'industria alimentare.

E' un percorso di specializzazione rivolto a chi intende professionalizzare e specializzare le proprie conoscenze e competenze, operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Il Master di Alta Formazione nasce da un momento di progettazione congiunta tra Enti di certificazione e società che offrono certificazioni e servizi per l'industria alimentare: in particolare, è stato realizzato con una fondata collaborazione tra il Gruppo Midi, Agroqualità e Rina Services, Enti di Certificazione di primaria importanza in ambito delle certificazioni in diversi settori produttivi.

Agroqualità e Rina Services Certificazioni erogano da più di vent'anni servizi di certificazione e ispezione ad aziende ed enti pubblici con l'obiettivo di creare valore e infondere fiducia nei mercati e nei territori. L'organizzazione e la rete di collaborazioni e partnership consente di sviluppare progetti, opportunità e competenze integrando esperienze a livello nazionale e internazionale.

Le attività svolte sono sotto accreditamento di ACCREDIA al fine di garantire competenza, responsabilità, trasparenza, riservatezza, imparzialità e internazionalità, quest'ultima rafforzata anche dall'appartenenza a IQNet, la più grande associazione mondiale che raccoglie enti di certificazione.

Il percorso formativo prevede la frequenza di moduli preparatori all'esame di qualifica in veste di:

- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare (corso riconosciuto AICQ - SICEV, accreditato ACCREDIA per la qualifica di corsi e figure professionali);
- Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2005 (corso riconosciuto AICQ - SICEV, accreditato ACCREDIA per la qualifica di corsi e figure professionali)
- Auditor Interno BRC e IFS;
- Auditor Interno di Sistemi di Rintracciabilità ai sensi di ISO 22005:2008.

Il Corso affronterà, inoltre, i temi relativi a: GLOBALG.A.P. v.5, Certificazioni di Prodotto: UNI 11233:2009 (Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari) - UNI16636 (Servizi di gestione e controllo delle infestazioni - pest management) - DT Prodotto Vegano - Certificazioni di prodotto a fronte di requisiti volontari del Produttore. L'intero percorso formativo nasce con l'obiettivo di costruire competenze professionali nello specifico settore agroalimentare, focalizzando l'attenzione nello sviluppo di metodologie per la gestione delle problematiche su qualità e sicurezza degli alimenti (incluse allerte, gestione delle crisi, richiami e ritiri dal mercato).



*...professionalizzare e specializzare
le proprie conoscenze e competenze...*

Destinatari

La partecipazione al corso di alta formazione è subordinata a un colloquio motivazionale. I principali destinatari sono: personale delle aziende agroalimentari che si occupano della gestione e della sicurezza degli alimenti, liberi professionisti, auditor che operano per conto di Enti di certificazione, funzionari di Enti Pubblici, giovani laureati interessati ad ampliare le proprie conoscenze nell'ambito agroalimentare.

4

Possono acquisire evidenti vantaggi professionali i laureati dell'Area Scientifica, Agraria; Biologia, Chimico-Farmaceutica, nello specifico laureati nei seguenti corsi: Biologia, Biotecnologie, Biotecnologie Agrarie, Biotecnologie Industriali, Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche, Medicina Veterinaria, Scienze Biologiche, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali o Agro-alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale, Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali, Scienze e Tecnologie Geologiche, Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio, Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura, Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali, Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali, Scienze dell'Alimentazione, Agraria, Enologia, Scienze Gastronomiche.

Diplomati in discipline tecniche in particolare periti.



Durata e Organizzazione del corso

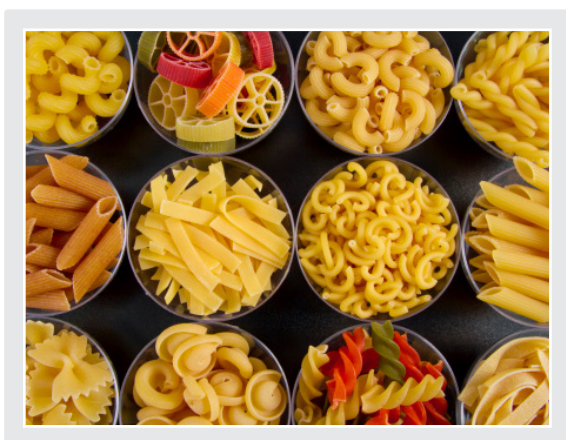
Il corso di Alta Formazione ha la durata complessiva di 96 ore di attività formativa in aula con lezioni frontali alternate ad esercitazioni. Le lezioni si svolgono in formula weekend (venerdì e sabato), dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

Ai partecipanti verrà consegnato il materiale didattico in formato cartaceo: dispense, normative, esercitazioni e allegati di approfondimento.

Il programma prevede l'utilizzo di metodologie didattiche interattive per favorire il coinvolgimento dei partecipanti e l'effettivo processo di apprendimento.

Parte basilare sono i lavori di gruppo, le esercitazioni e i role playing che costituiscono occasione di applicazione ed approfondimento delle norme e degli argomenti oggetto di studio.

Ad ogni incontro verrà consegnato il materiale didattico relativo agli argomenti oggetto della giornata. Verrà inoltre messo a disposizione materiale di approfondimento e una bibliografia di siti internet.



Moduli tematici

1. MODULO 1 (40 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare.

Il primo modulo si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti:

- l'addestramento specialistico sulla pianificazione e conduzione degli audit (di parte 1°, 2° e 3°) secondo quanto previsto dalla norma ISO 19011
- modelli di presentazione dei risultati dell'audit e di gestione delle azioni conseguenti (NC, AC, AP)
- modelli di mappatura dei processi (direzionali, produttivi, di supporto) e delle loro interazioni
- esempi di ISO 9001 specifici del settore alimentare e dei servizi correlati
- strumenti innovativi per la comprensione e la valutazione della conformità e dell'efficacia in ottica "4P": Persone, Processi, Prodotti, Percezione del cliente (interno/esterno).

Inoltre verranno illustrati i contenuti metodologico-applicativi delle norme delle serie 9000 e della linea guida ISO 19011, con focus sul settore alimentare e dei servizi ad esso correlati.

Durante lo svolgimento del corso sono previste esercitazioni di gruppo (role playing) finalizzate alla preparazione dell'audit e alla simulazione della conduzione e chiusura dell'audit.

Dal problem solving al risk management (verso ISO 9001:2015): strumenti per la prevenzione e la creatività, a livello singolo e a livello di gruppo. Illustrazione del Quadrante delle qualità autentiche (Core Quadrant ® di Daniel Ofman), per la valutazione delle aree di forza e di miglioramento di singoli, gruppi, organizzazioni.

I contenuti formativi del corso ed il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV dei valutatori di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.



2. MODULO 2 (24 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000:2005.

Il secondo modulo si pone l'obiettivo di:

- illustrare i contenuti della norma ISO 22000 "Sistema di gestione per la sicurezza alimentare, requisiti per le organizzazioni della filiera alimentare"
- fornire un'adeguata preparazione per poter pianificare ed eseguire gli audit del sistema di gestione per la sicurezza alimentare, valutandone l'efficacia e il continuo miglioramento
- qualificare il personale addetto agli audit.

Il corso prevede la trattazione approfondita della norma UNI EN ISO 22000:2005, corredata da esempi pratici tratti dalle principali filiere agroalimentari. Durante lo svolgimento del corso sono previste esercitazioni eseguite in gruppo, finalizzate alla preparazione dell'audit e alla simulazione della conduzione dell'audit secondo la tecnica del role playing.

3. MODULO 3 (16 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor Interno BRC – IFS.

Il corso intende fornire le competenze di base sui contenuti degli standard BRS e IFS; tale approfondimento inoltre focalizza i criteri da prendere in considerazione negli audit di I° e II° parte su organizzazioni che li abbiano implementati o di cui stiano progettando il Sistema.

Illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard BRS e IFS; presentazione degli elementi chiave degli standard; indicazioni sull'iter di certificazione; effettuazione di audit in aziende che abbiano implementato gli standard BRS e IFS; elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit.

4. MODULO 4 (16 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor Interno 22005

GLOBAL.G.A.P. E PEST MANAGEMENT

Conoscenze e principi base in merito alla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/2002 e pacchetto igiene), ai sistemi di tracciabilità e rintracciabilità interna e di filiera (norma ISO 22005), all'etichettatura degli alimenti; familiarità con gli aspetti principali della certificazione di prodotto e di sistema; conoscenza del processo di audit secondo la norma ISO 19011:2012.

GLOBALG.A.P. v.5 - Standard Globale delle Buone pratiche Agricole, Rintracciabilità aziendale, Aspetti Ambientali (gestione rifiuti, impatto ambientale, gestione del suolo, impiego fertilizzanti), Salute, sicurezza dei lavoratori aziendali e relative condizioni di lavoro, Prodotto (applicazione fitofarmaci, irrigazione, tecniche di difesa integrata, modalità di raccolta e manipolazione del prodotto), elementi relativi alla gestione aziendale.

CERTIFICAZIONI di PRODOTTO (panoramica): UNI 11233:2009 (Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari) - UNI 16636 (Servizi di gestione e controllo delle infestazioni - pest management) - DT Prodotto Vegano - Certificazioni di prodotto a fronte di requisiti volontari del Produttore.

Faculty

Gruppo Midi, Agroqualità e Rina Services si avvalgono per la realizzazione del programma di formazione proposto, di un corpo docente impegnato in modo continuativo e crescente nell'attività di consulenza, formazione e audit.

Di seguito sono indicati i docenti:

ALESSANDRO GULLO

Agronomo, responsabile tecnico e commerciale Agroqualità per gli schemi di certificazione volontari del settore agroalimentare area Centro Italia. Lead auditor approvato per gli standard di certificazione: BRC GSFS, IFS FOOD, IFS LOGISTIC, FSSC22000, GLOBAL.G.A.P, ISO22000, ISO22005, UNI10854, ISO9001.

ROBERTO ZIZZO

Agronomo, auditor Agroqualità con pluriennale esperienza in attività di consulenza e audit per certificazioni in ambito agroalimentare. Lead auditor approvato per gli standard di certificazione: BRC GSFS, IFS FOOD, IFS LOGISTIC, IFS BROKER, FSSC22000, GLOBAL.G.A.P, ISO22000, ISO22005, UNI10854, ISO9001.

GIOVANNI PIAZZA

Da oltre 20 anni consulente, progettista e formatore su tematiche legate ai Sistemi di Gestione Qualità Ambiente e Sicurezza. Lead Auditor negli schemi ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 50001 - OHSAS 18001 - SA 8000 - Esperto Ambientale e direttore di un centro di formazione AIFOS.

ANTONIO TAORMINA

Agronomo, responsabile Agroqualità degli schemi di certificazione volontari del settore agroalimentare. Lead auditor approvato per gli standard di certificazione: BRC GSFS, IFS FOOD, IFS LOGISTIC, IFS BROKER, FSSC22000, GLOBAL.G.A.P, ISO22000, ISO22005, UNI10854, ISO9001, ISO14000.

LUCA CIANTI

Laureato in Medicina Veterinaria, abilitato alla professione e specializzato in igiene degli alimenti di origine animale. Cultore di Igiene ed Ispezione degli alimenti di origine animale. Formatore esperto titolare di insegnamento di tecniche di certificazione delle imprese alimentari e audit nelle industrie alimentari (Università di Pisa). Internal Auditor e Lead Auditor in Sistemi di Gestione per la Qualità, Lead Auditor ISO 22000 e Auditor qualificato ISO 22000 e ISO 22005.

DONATELLA BONGIORNI

Consulente e Formatore con ventennale esperienza nella progettazione e implementazione di sistemi di gestione qualità ambiente e sicurezza. Lead Auditor Qualità, Ambiente e Sicurezza Tecnico Ambientale e formatore accreditato AIFOS.

DANIELE FIORE

Tecnologo Alimentare/Entomologo. Esperto di sistemi di autocontrollo alimentare e di sistemi di rintracciabilità nel settore della ristorazione collettiva, produzione di salumi, olio extravergine di oliva.

Auditor Interno sistemi di gestione ISO 9001, ISO 22000, UNI EN 16636, UNI 11381; Entomologo in aziende di Pest Management, Aziende Alimentari e Farmaceutiche, Socio Ordinario della Società Entomologica Italiana, Sviluppatore di protocolli basati sulle tecniche di Mating Disruption e Mass Trapping su micro-Lepidotteri infestanti prodotti alimentari stoccati. Sviluppatore di sistemi di monitoraggio innovativi per topi, ratti, blatte e infestanti molesti: culicidi (zanzare).

ANDREA ZAMPA

Dal 2002 Amministratore Unico di Consultek s.r.l. Consulente e Formatore esperto dal 1993, in sistemi di gestione e risk management, in modelli di E.R.M. (Enterprise Risk Management). Lead Auditor certificato SICEV sia per qualità che sicurezza e salute sul lavoro.

GIULIANA GENCO

Agronomo, responsabile Agroqualità per lo schema GLOBALG.A.P. Lead auditor approvato per gli standard di certificazione: GLOBALG.A.P., FSSC22000, ISO22000, ISO22005, ISO9001.

Codocenti

SILVIA BONGIORNI

Collabora con primarie società nell'ambito della gestione e formazione del Personale. Esperto tecnico in area Marketing e comunicazione.

LETIZIA LEDDA

Collaboratore di primaria società che opera nel settore della consulenze e formazione su sistemi di gestione qualità, ambiente e sicurezza. Esperto Ambientale nel settore dell'antiquinamento.

STEFANIA LEDDA

Collaboratore di primaria società che opera nella formazione e implementazione di sistemi di gestione qualità, ambiente, sicurezza, energia.

Attestati e qualifiche professionali

Al termine dell'intero percorso formativo, attraverso la frequenza di almeno l'80% delle ore di lezione, ai partecipanti verrà rilasciato il Diploma di Master di Alta Formazione. Tale diploma, costituisce un'importante valorizzazione curriculare delle competenze e un elemento distintivo nell'ottica competitiva del mondo del lavoro. Unitamente al Diploma verranno rilasciati i 4 attestati di qualifica professionale certificati previo superamento degli esami di verifica:

- **Attestato di qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare (riconosciuto AICQ – SICEV, ente accreditato ACCREDIA per la qualifica di corsi e figure professionali);**
- **Attestato di qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2005 (riconosciuto AICQ-SICEV)**
- **Attestato di qualifica Auditor Interno BRC e IFS;**
- **Attestato di qualifica Auditor Interno di Sistemi di Rintracciabilità ai sensi di ISO 22005:2008;**

I titoli conferiti dal Master sono tutti riconosciuti e accreditati in virtù degli accreditamenti dei nostri partner, Agroqualità e Rina, Enti di Certificazione accreditati da ACCREDIA, i quali posso conferire le qualifiche certificate di Auditor/Lead Auditor secondo gli adempimenti legislativi obbligatori.

I Corsi Accreditati AICQ-SICEV, rappresentano un accreditamento indispensabile per attribuire un valore "legale" ai titoli e una spendibilità a livello nazionale e internazionale.

AICQ-SICEV è il primo organismo nazionale in tema di Certificazione delle Competenze del Personale accreditato da ACCREDIA.

ACCREDIA rappresenta l'unico accreditamento nazionale che consente la validità e la spendibilità più ampia dei titoli a livello internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2012.

Tali certificati permettono al partecipante di potersi inserire più facilmente nel mondo del lavoro o di riposizionarsi e migliorare fortemente le proprie capacità professionali per migliorare o cambiare la propria carriera o attività professionale. Ai partecipanti che non dovessero superare le prove finali verrà rilasciato un attestato di partecipazione, con l'opportunità di ripetere l'esame.

Prospettive Occupazionali

- Attività di consulenza presso Studi Professionali orientati alla implementazione di sistemi di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare. Attività di collaborazione con Studi Associati orientati allo sviluppo di strategie tese all'assistenza tecnica di aziende agroalimentari che necessitano di implementare standard BRC, IFS, ISO 22000, ISO 9001, ISO 22005, Food Defence.
- Responsabile Gestione Qualità presso aziende agroalimentari che si occupano di trasformazione e/o commercializzazione di alimenti e bevande.
- Auditor, Responsabile di schema, Commerciale presso Organismi di Certificazione.
- Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande distribuzione Organizzata.
- Funzionari della Pubblica amministrazione.

Gruppo MIDI: Aziende e Lavoro

A seguito del conseguimento degli attestati previsti dal master, Gruppo MIDI, unitamente ai propri partners (aziende che operano in più settori produttivi), ricerca opportunità di sviluppo professionali per i partecipanti in linea con le competenze maturate. Già in aula i docenti svolgono una preziosa attività di orientamento dedicando momenti specifici alle possibilità di inserimento lavorativo più indicato a seconda del background, delle competenze e delle attitudini dei singoli partecipanti.

Nello specifico, le attività di orientamento svolte da Gruppo MIDI si realizzano attraverso:

1. presentazione dettagliata dei profili dei partecipanti alle aziende partners; tale attività potrebbe trasformarsi, previa disponibilità delle aziende e compatibilità del profilo del candidato con quanto richiesto dalle stesse, in un'opportunità di tirocinio o stage formativo della durata di 3-6 mesi;
2. inserimento in data base del profilo del partecipante così da permetterne una consultazione immediata da parte di aziende su tutto il territorio nazionale;
3. giornate dedicate a: seminari, workshop, orientamento per favorire la conoscenza e le opportunità occupazionali degli allievi;
4. possibilità di accedere a colloqui individuali supportati da professionisti psicologi del lavoro, al fine di favorire un reale orientamento professionale per il raggiungimento dei propri obiettivi.

I nostri Workshop

Gruppo MIDI al fine di garantire un aggiornamento continuo in ambito formativo e di sviluppo professionale organizza periodicamente seminari e workshop con aziende, studi di consulenza e privati (in particolare neolaureati e dipendenti di aziende o consulenti), in specifici settori, con l'obiettivo di comprendere le esigenze delle aziende e trovare un momento di incontro con i partecipanti al fine di esaminare le possibili opportunità lavorative.

Partner

Il Master di Alta Formazione Certificata nasce in collaborazione tra il Gruppo Midi, Agroqualità e Rina Services.

Agroqualità, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare opera in conformità alle norme ed alle regole nazionali, comunitarie e internazionali sugli organismi di certificazione, è nata con lo scopo di rispondere alla necessità di sostenere lo sviluppo delle produzioni agroalimentari, mediante la certificazione di qualità dei prodotti e dei sistemi.

Le attività di Agroqualità, oggi, sono indirizzate ai settori dell'agroalimentare, dell'ambiente, del turismo, dell'artigianato artistico e tradizionale e della valorizzazione del Made in Italy.

Rina Services è la società di RINA che fornisce i servizi di classificazione, certificazione, collaudo e ispezione (TIC Services) per garantire l'eccellenza alle organizzazioni dei settori navale, ambiente ed energia, infrastrutture, trasporti e logistica, qualità e sicurezza, agroalimentare.

Grazie ai continui investimenti in ricerca e formazione ha maturato elevate competenze nella certificazione di sistemi di gestione, prodotti, impianti e personale, per aziende di ogni dimensione e operanti in ogni parte del mondo. In qualità di organismo di terza parte e indipendente, i servizi erogati sono nel pieno rispetto dei principi di etica professionale, trasparenza, riservatezza e responsabilità sociale d'impresa.

A garanzia del valore delle certificazioni e valutazioni, negli anni ha acquisito una vasta gamma di riconoscimenti, rilasciati da Enti/Organismi di accreditamento internazionali, comunitari e nazionali, tra i quali: Accredia, Anab, Emas e altri organismi.

Infine, attraverso, CISQ, rientra all'accordo internazionale IQNet (The International Certification Network), che rappresenta il maggiore network internazionale della certificazione dei sistemi di gestione per la qualità, l'ambiente e la sicurezza.



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ



Gruppo Midi Formazione Permanente

STRADA DELLA REPUBBLICA 21 43121 PARMA
SEDE DI BOLOGNA: HOTEL INTERNAZIONALE, VIA INDIPENDENZA 60, 40121 BOLOGNA

P.IVA 02753310347

Tel: 0521503199

Cell: 3293641194

Email: info@gruppomidi.it

www.gruppomidi.it