

Contesto

La **Legislazione** e la **Normativa** per le Aziende del Settore **agroalimentare** e del relativo indotto (sistemi e linee di produzione, materiali a contatto con gli alimenti, logistica e distribuzione, ecc.) ha avuto in pochi anni una notevole evoluzione (vedi, come esempio, il corpo di Regolamenti definiti "**Pacchetti Igiene**" - Regolamenti 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE, 183/2005/CE, 2073/2005/CE o l'emissione di nuove norme volontarie come la **ISO 22000**).

Anche l'attività del controllo ufficiale ha subito mutamenti ed integrazioni, principalmente mediante i Regolamenti **854/2004/CE** e **882/2004CE**, uniti ad altri dispositivi di modifica, integrazione o accessori.

Scopo di tale riassetto normativo è stato quello di stabilire, in maniera esaustiva, le regole per garantire la Sicurezza Alimentare, esplicando il tutto con l'obbligo di eseguire, a tutti i livelli della filiera (produzioni primarie e mangimistiche comprese), una adeguata valutazione dei rischi connessi alle produzioni, ai processi svolti e al prodotto realizzato. Tale valutazione deve poi portare alla progettazione, applicazione, gestione e verifica di efficacia di **Sistemi di Autocontrollo**.

Obiettivi

In tale contesto, sulla base di analisi di settore e delle richieste delle Aziende e delle varie figure professionali coinvolte, è stato messo a punto un **Percorso Formativo** che fornisce agli utenti le nozioni necessarie all'espletamento delle attività sopra citate con la dovuta professionalità.

Obiettivo ultimo del percorso è quello di formare delle **professionalità qualificate** con relative **Attestazioni**, ottenibili dopo la frequenza ai Corsi ed il superamento di esami intermedi per l'accertamento dei livelli di competenza ed esperienza raggiunti

Destinatari

Laureati in discipline tecnico-scientifiche.

Numero di partecipanti:

22 al massimo, 18 minimo



**Organizzazione di Convegni e Corsi di
formazione. Consulenza e Ricerca**

**Via G. Parini, 13/A
70020 Cassano delle Murge (BA)**

**Maria Campanile
Tel.: 0803072210
Fax: 0803072210
Email: marisa.campanile@alice.it
Sito web : www.formazioneinutrizione.it**



Studio Campanile

Corso teorico-pratico "HACCP BASE EXPERT"

*Esperto in Normativa e Codex
Alimentarius nell'ambito della
Sicurezza Alimentare*

Corso erogato da



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

**19 Marzo 2011
1 Aprile 2011**

Sede del Corso

Via G. Parini, 13/A
70020 Cassano delle Murge (BA)



Corso teorico-pratico "HACCP BASE EXPERT"

Profilo professionale: Esperto in Normativa e Codex Alimentarius nell'ambito della Sicurezza Alimentare

Il corso HACCP BASE EXPERT è costituito da :

HA 40 - La normativa comunitaria e nazionale per la Sicurezza Alimentare (1 gg)

HA 41 - La Sicurezza Alimentare: il Codex Alimentarius e il Metodo HACCP (1 gg)

Requisiti per ottenere la qualifica HACCP BASE EXPERT:

Frequenza ai Corsi e superamento delle relative verifiche di apprendimento.

I GIORNATA, 19 MARZO 2011, ORE 9.00-18.30

HA 40 - La normativa comunitaria e nazionale per la Sicurezza Alimentare

Il Corso presenta e approfondisce i Regolamenti Comunitari conosciuti come "Pacchetto igiene". Le conoscenze acquisite permettono l'adeguamento dei sistemi aziendali alle normative citate.

Programma del Corso:

- I Regolamenti 178/2002/CE e 852/2004/CE.
- Cenni sui compiti del controllore ufficiale e l'attività di controllo, ai sensi del Reg. 882/2004/CE.
- Le abrogazioni e le sanzioni ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e del Reg. 854/2004/CE.
- La valutazione di efficienza dei processi di produzione di alimenti e la conformità dei prodotti alimentari, ai sensi dei Reg. 2073/2005/CE, 1441/2007/CE e della Determinazione 93CSR.

II GIORNATA, 1 APRILE 2011, ORE 9.00-18.30

HA 41 - La Sicurezza Alimentare: il Codex Alimentarius e il Metodo HACCP (1 gg)

Il Corso presenta e approfondisce i contenuti del documento del Codex Alimentarius e il Metodo HACCP. Fornisce ai Partecipanti i concetti e i metodi necessari per la corretta applicazione dei Sistemi di Autocontrollo aziendali.

Programma del Corso:

- Scopo, uso e definizioni del documento del Codex Alimentarius e la gestione della sicurezza alimentare nella produzione primaria.
- La gestione dei pre-requisiti nelle produzioni di alimenti: corretta definizione e gestione degli ambienti, delle strutture, delle linee di produzione, organizzazione e gestione dei flussi operativi e produttivi, la gestione dei trasporti di alimenti, l'attività di manutenzione e pulizia, la gestione dell'igiene del personale, il controllo operativo, la formazione del personale, l'etichettatura e l'informazione del consumatore.

Seguiranno i corsi:

HA45- Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario per Alimenti di origine Animale e non Animale (2 gg)

HACCP INTERMEDIATE EXPERT

Esperto nella progettazione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario

Requisiti per ottenere la qualifica:

- qualifica di "HACCP BASE EXPERT";
- frequenza al Corso HA45 e superamento della relativa verifica di apprendimento;
- esperienza di 1 anno nell'ambito di gruppi di lavoro ("Team HACCP") o nei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario e LM in Biologia/Biotecnologie Agrarie;
- **oppure** Laurea in discipline scientifiche agroalimentari o zootecniche,
- il tutto documentato dal curriculum vitae che dovrà essere inviato unitamente alla scheda di iscrizione;
- superamento di esame finale con prova scritta ed orale.

HA60- Auditor Interno per i Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario (2 gg + esame)

HACCP HIGHER EXPERT

Esperto nella progettazione, gestione e verifica dei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario. Il Partecipante otterrà anche la qualifica di Auditor Interno dei Sistemi di Autocontrollo Igienico-Sanitario

Requisiti per ottenere la qualifica:

- qualifiche di "HACCP BASE EXPERT" e di HACCP INTERMEDIATE EXPERT
- frequenza al Corso ;
- partecipazione a 5 verifiche (di Ia Parte, IIa Parte, IIIa Parte) di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario (BRC, IFS, UNI 10854, ISO 22000) documentata dal curriculum vitae che dovrà essere inviato unitamente alla scheda di iscrizione;

Durata e orari:

Il corso ha la durata di 16 ore, 19/03/2011, 01/04/2011, dalle ore 9.00 alle ore 18.30.

Quota di partecipazione (2gg)

€ 350,00 + IVA

La quota comprende: cartellina, materiale didattico.

Modalità di partecipazione

Poiché il numero massimo di partecipanti è di 22, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, invece, non viene raggiunto il numero di 18 partecipanti, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie.

La non disponibilità a partecipare al corso pervenuta, esclusivamente a mezzo email mari-sa.campanile@alice.it, entro 7 giorni prima dell'inizio del corso dà diritto al rimborso dell'importo versato, detratte delle spese di bonifico. Dopo tale data non sarà riconosciuto nessun rimborso.

Per ritenersi iscritti al corso occorre inviare scheda di iscrizione, che si può scaricare dal sito www.formazioneinutrizione e copia del bonifico alla seguente e-mail: mari-sa.campanile@alice.it o al fax 080/3072210 entro l'11 marzo 2011.

Modalità di pagamento

☞ Bonifico Bancario, intestato a Maria Campanile Banca di Credito Cooperativo di Cassano Murge (BA).

EU IBAN: IT35 0084 6041 4300 0000 0954 519

Causale: Iscrizione Corso HACCP Base

☞ Contanti o assegno previo contatto della segreteria.

Sarà rilasciata regolare fattura