



CATALOGO OFFERTA FORMATIVA 2021
Corsi di specializzazione, aggiornamento,
formazione e qualifica

AREA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



<https://infoabap.it/catalogo-corsi-2021/>
infotel. 080.5574418

01.A

TITOLO: SICUREZZA ALIMENTARE E LEGISLAZIONE

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 26 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 09–23 gennaio 2021

sabato **09/01/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **15/01/2021:** 14.00-18.00 (4h);

sabato **16/01/2021:** 09.00-13.00 (4h); venerdì **22/01/2021:** 14.00-18.00 (4h); sabato **23/01/2021:** 11.00-13.00 e 14.00-18.00 (6h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 450,00 €

CONTENUTI: Gerarchia delle fonti nel diritto. Modalità di ricerca delle norme e corretta lettura delle norme. Legislazione nazionale e comunitaria sulla sicurezza alimentare: pacchetto igiene comunitario e norme nazionali sull'igiene degli alimenti. Approfondimento sui regolamenti CE 178/2002, CE 852/2004, CE 853/2004. Casi studio: compilazione e presentazione della modulistica per l'iter di registrazione e riconoscimento. Il controllo ufficiale: norme di riferimento. L'iter di certificazione volontaria secondo le principali norme UNI EN ISO, BRC ed IFS: regole generali e specifiche definite dagli standard.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

02.A

TITOLO: **ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI**

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 29 gennaio – 06 febbraio 2021

venerdì **29/01/2021:** 14.00-18.00 (4h); sabato **30/01/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);
sabato **06/02/2021:** 14.00-18.00 (4h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 380,00 €

CONTENUTI: Normativa verticale Comunitaria ed Europea. Informazioni volontarie sugli alimenti: claims nutrizionali e salutistici. Verifica e validazione delle etichette: casi pratici ed esercitazioni. Verifica e validazione delle etichette: casi pratici ed esercitazioni. Determinazione della dichiarazione nutrizionale e dei claim nutrizionali e salutistici: esercitazioni.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

03.A

TITOLO: ETICHETTATURA U.S.A. E CANADA

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 05–06 febbraio 2021

venerdì **05/02/2021:** 11.00-13.00 e 13.30-19.30 (8h); sabato **06/02/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 400,00 €

CONTENUTI: Requisiti di etichettatura USA e Canada. Verifica e validazione delle etichette: casi pratici ed esercitazioni.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

04.A

TITOLO: PRODOTTI ALIMENTARI E TECNOLOGIE ALIMENTARI: METROLOGIA E MOCA

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 16 gennaio–19 febbraio 2021

sabato **16/01/2021:** 14.00-18.00 (4h); sabato **13/02/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **19/02/2021:** 14.00-18.00 (4h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 400,00 €

CONTENUTI: Igiene degli alimenti. I processi produttivi nelle aziende agroalimentari: panoramica dei principali processi tecnologici. Metrologia legale. Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (M.O.C.A.).

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

05.A

TITOLO: **REGOLE E PROCEDURE EXPERT USA - PCQI**

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO:

1^ edizione: 11-12 febbraio 2021: giovedì **11/02/2021**/venerdì **12/02/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (16h)

2^ edizione: 14-22 maggio 2021: venerdì **14/05/2021**: 14.00-18.00 (4h); venerdì **21/05/2021**: 09.00-13.00 (4h); sabato **22/05/2021**: 09.00-13.00 (4h) e 14.00-18.00 (8h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 420,00 €

CONTENUTI: Introduzione al corso ed ai controlli preventivi (Preventive Controls - PC). Il piano per la sicurezza alimentare (FSP). Buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisite. Pericoli biologici. Pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici. Fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP). Esercitazione. Fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP). Analisi dei pericoli e determinazione dei controlli preventivi (Preventive Controls - PC). Controlli preventivi di processo. Controlli preventivi inerenti gli allergeni alimentari. Controlli preventivi relativi alla sanitizzazione. Controlli preventivi della catena delle forniture (supply chain). Procedure di verifica e validazione. Procedure per le registrazioni. Esercitazione. Piano di richiamo e ritiro del prodotto dal mercato. Analisi delle regulation cogenti relative a cGMP, Hazard Analysis and Risk-Based. Preventive Controls for Human Food (21 CFR §117). Esercitazioni.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

06.A

TITOLO: **PATOGENI, CONTAMINANTI CHIMICI, PARASSITI ED INFESTANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 24 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 20 febbraio –05 marzo 2021

venerdì **20/02/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato **27/02/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **05/03/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 450,00 €

CONTENUTI: Principali norme di riferimento: Reg. CE 2073/2005, Reg UE 216/2014, Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 37/2010, Reg. CE 363/2005 ed altre norme specifiche che disciplinano i contaminanti dei prodotti alimentari. Campionamento delle matrici alimentari ed ambientali. Reg. CE 333/2007. DM 2001/22/CE e DM 5/3/3003. Reg. CE 333/2007. Reg. 455/2001. Reg. 691/2001. UNI EN ISO 5555:2014. Reg. CE 401/2006. ISO 5667. UNI EN ISO 19458. UNI 13098:2002. ISO 17604:2003. ISO 13307:2013. ISO 18593:2004. Reg. CE20732005. Fasi del processo e conseguenze dell'errato campionamento. Campionamento di solidi, liquidi, superfici, carcasse e gas. Microbiologia degli alimenti: Enterobacteriaceae e E. coli; Ceppi patogeni di E. coli; Listeria, Salmonella, stafilococchi. Valutazione del rischio. Ricerca e determinazione di Anisakis negli alimenti. Ricerca e determinazione di parassiti negli alimenti.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

07.A

TITOLO: AUTOCONTROLLO, QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE (HACCP)

TIPOLOGIA: Corso di formazione

DURATA TOTALE ORE: 80 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 06 marzo – 24 aprile 2021

sabato **06/03/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **12/03/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **13/03/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **19/03/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **20/03/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **26/03/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **27/03/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **09/04/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **10/04/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **16/04/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **17/04/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **23/04/2021:** 14.00-18.00 (4h);
sabato **24/04/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 1.500,00 €

CONTENUTI: Valutatore interno sistemi HACCP: principi e metodi secondo il *Codex alimentarius* e standard BRC ed IFS. Implementazione pratica di un manuale di autocontrollo. Ispezioni finalizzate alla verifica del piano di autocontrollo. Autocontrollo e rintracciabilità: negli esercizi di distribuzione degli alimenti, bar, negozi di alimentari; nei ristoranti; nella filiera: della pasta secca, fresca e ripiena; del vino; delle bevande; ortofrutticola; delle conserve vegetali; cerealicola, olivicola, ittica, mangimistica, dei prodotti del miele e dell'alveare: Descrizione del processo. Principali pericoli di prodotto e di processo. Gestione dei punti critici di controllo e punti di controllo. Requisiti di etichettatura applicabili.

DOCENTI: Il corso si avvale di esperti qualificati del settore. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

08.A

TITOLO: SICUREZZA, QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE

TIPOLOGIA: Corso di specializzazione

DURATA TOTALE ORE: 194 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 09 gennaio – 24 aprile 2021

Modulo 1: sabato 09/01/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 15/01/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 16/01/2021: 09.00-13.00 (4h); venerdì 22/01/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 23/01/2021: 11.00-13.00 e 14.00-18.00 (6h). **Modulo 2:** venerdì 29/01/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 30/01/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato 06/02/2021: 14.00-18.00 (4h). **Modulo 3:** venerdì 05/02/2021: 11.00-13.00 e 13.30-19.30 (8h); sabato 06/02/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 4:** sabato 16/01/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 13/02/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 19/02/2021: 14.00-18.00 (4h). **Modulo 5:** giovedì 11/02/2021/ venerdì 12/02/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (16h). **Modulo 6:** venerdì 20/02/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato 27/02/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 05/03/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 7:** sabato 06/03/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 14/03/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 13/03/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 19/03/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 20/03/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 26/03/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 27/03/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 09/04/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 10/04/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 16/04/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 17/04/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 23/04/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 24/04/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 3.800,00 €

CONTENUTI: **Modulo 1:** Sicurezza Alimentare e Legislazione; **Modulo 2:** Etichettatura di Prodotti Alimentari; **Modulo 3:** Etichettatura U.S.A. E Canada; **Modulo 4:** Prodotti Alimentari e Tecnologie Alimentari: Metrologia e Moca; **Modulo 5:** Regole e Procedure Expert Usa – Pcgj; **Modulo 6:** Patogeni, Contaminanti Chimici, Parassiti ed Infestanti dei Prodotti Alimentari; **Modulo 7:** Autocontrollo, Qualità, Tracciabilità e Rintracciabilità nel settore agroalimentare.

DOCENTI: Il corso si avvale di esperti qualificati del settore di riferimento del corso.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

09.A

TIPOLOGIA: **LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO:

1^ edizione: 26-27 aprile 2021: lunedì **26/04/2021/** martedì **27/04/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (16h)

2^ edizione: 15-18 maggio 2021: sabato **15/05/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); martedì **18/05/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 380,00 €

CONTENUTI: Audit nel settore della ristorazione collettiva: verifica in campo e documentale. Esercitazioni.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TIPOLOGIA DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

10.A

TITOLO: PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E VALIDAZIONE DI STUDI DI SHELF LIFE PER PRODOTTI ALIMENTARI

TIPOLOGIA: Corso di aggiornamento

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO:

1^ edizione: 28-29 aprile 2021: mercoledì **28/04/2021**-giovedì **29/04/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (16h)

2^ edizione: 21-29 maggio 2021: venerdì **21/05/2021**: 14.00-18.00 (4h); venerdì **28/05/2021**: 14.00-18.00 (4h); sabato **29/05/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 400,00 €

CONTENUTI: Progettazione, realizzazione e validazione di studi di shelf life per prodotti alimentari: principi e metodi; verifica di relazioni di giustificazione scientifica. Consumer test ed analisi organolettica/sensoriale.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, problem solving, role playing. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza

11.A

TITOLO: INTERNAL AUDITOR BRC FOOD issue 8 - IFS FOD issue 7 - GlobalG.A.P.

TIPOLOGIA: Corso di formazione (livello avanzato)

DURATA TOTALE ORE: 46 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 07 maggio –05 giugno 2021

venerdì **07/05/2021:** 13.30-19.30 (6h); sabato **08/05/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);
giovedì **27/05/2021:** 13.30-19.30 (6h); venerdì **28/05/2021:** 09.00-13.00 (4h); giovedì
03/06/2021: 13.30-19.30 (6h); venerdì **04/06/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato
05/06/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 1.200,00 €

CONTENUTI: Standard BRC FOOD ed IFS FOOD: Impegno e responsabilità della direzione. Piano per la sicurezza alimentare. Manuale sulla sicurezza e qualità degli alimenti, controllo e gestione di documenti e delle registrazioni. Verifiche ispettive interne ed ispezioni del sito. Approvvigionamento e qualifica e controllo dei fornitori di prodotti e servizi. Gestione dei prodotti e processi in outsourcing. Specifiche tecniche. Formule/ricette. Accordo contrattuale. Tracciabilità. Requisiti igienici e sanificazione. Pest Management. Controllo della contaminazione chimica e fisica del prodotto.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti. GlobalG.A.P.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico ed ingegneria.

ATTESTAZIONI: Attestato di frequenza e attestato di qualifica a superamento dell'esame finale.

12.A

TITOLO: LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015)

TIPOLOGIA: Corso di qualifica

DURATA TOTALE ORE: 40 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 07-11 giugno 2021

dal lunedì al venerdì 09.00-13.00 - 14.00-18.00 (8hX5gg)

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 1.200,00 €

CONTENUTI: Sistema di certificazione e accreditamento in Italia, Europa, Mondo. Tipologie di audit. I principi dell'attività di audit. La comunicazione nell'ambito dell'attività di audit. Gestione di un Programma di audit. L'avvio dell'audit. La preparazione delle attività di audit. Lo svolgimento delle attività di audit. Analisi dei processi aziendali: mappatura, interazioni, criticità. Analisi dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015. Esercitazione a gruppi: caso studio.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico ed ingegneria.

ATTESTAZIONI: Attestato di frequenza e attestato di qualifica a superamento dell'esame finale. Corso riconosciuto AICQ SICEV

13.A

TITOLO: AUDITOR/LEAD AUDITOR FOOD SAFETY– ISO 22000:2018 e FSSC22000

TIPOLOGIA: Corso di formazione (livello avanzato)

DURATA TOTALE ORE: 28 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 18 giugno –02 luglio 2021

venerdì **18/06/2021:** 14.00-18.00 (4h); sabato **19/06/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **25/06/2021:** 14.00-18.00 (4h); sabato **26/06/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **02/07/2021:** 14.00-18.00 (4h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 700,00 €

CONTENUTI: Norma UNI EN ISO 22000:2018, scopo e campo di applicazione, riferimenti normativi. Monitoraggio, misurazioni, analisi e valutazioni. Audit interni e riesame della direzione. Miglioramento, Non conformità e azioni correttive. Esercitazioni. Requisiti FSSC 22000.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico.

ATTESTAZIONI: Attestato di frequenza.

14.A

TITOLO: INTERNAL AUDITOR TRACCIABILITÀ ALIMENTARE – ISO 22005:2008

TIPOLOGIA: Corso di formazione (livello avanzato)

DURATA TOTALE ORE: 20 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 03 –10 luglio 2021

sabato **03/07/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì **09/07/2021:** 14.00-18.00 (4h);

sabato **10/07/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 650,00 €

CONTENUTI: I requisiti della Norma ISO 22000: Principi ed obiettivi della rintracciabilità. Progettazione. Implementazione. Modalità di attuazione del sistema di rintracciabilità. Tecnologia bock chain: principi e applicazioni in ambito agroalimentare.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico.

ATTESTAZIONI: Attestato di frequenza.

15.A

TITOLO: INTERNAL AUDITOR GESTIONE DELLA QUALITÀ NEI LABORATORI DI PROVA –UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

TIPOLOGIA: Corso di formazione (livello avanzato)

DURATA TOTALE ORE: 16 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 16 –17 luglio 2021

venerdì **16/07/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato **17/07/2021:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 600,00 €

CONTENUTI: La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. Generalità, Sistema di Accreditamento, Accredia, nomenclatura. Requisiti gestionali previsti dalla norma. Applicazioni in campi specifici per la competenza dei Laboratori di prova e taratura, Case History, Linee guida per gli audit, Simulazioni di Verifica d'Ispezione in Laboratorio, Stesura dei Rapporti di Prova: Esercitazioni.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, *problem solving*, *role playing*. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico.

ATTESTAZIONI: Attestato di frequenza.

16.A

TITOLO: SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

TIPOLOGIA: Corso di specializzazione

DURATA TOTALE ORE: 198 ore

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO: 07 maggio – 17 luglio 2021

Modulo 1: venerdì 07/05/2021: 13.30-19.30 (6h); sabato 08/05/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); giovedì 27/05/2021: 13.30-19.30 (6h); venerdì 28/05/2021: 09.00-13.00 (4h); giovedì 03/06/2021: 13.30-19.30 (6h); venerdì 04/06/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato 05/06/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 2:** venerdì 14/05/2021: 14.00-18.00 (4h); venerdì 21/05/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 22/05/2021: 09.00-13.00 (4h) e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 3:** sabato 15/05/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); martedì 18/05/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 4:** venerdì 21/05/2021: 09.00-13.00 (4h); venerdì 28/05/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 29/05/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 5:** 07-11 giugno 2021 dal lunedì al venerdì 09.00-13.00 - 14.00-18.00 (40h). **Modulo 6:** venerdì 18/06/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 19/06/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 25/06/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 26/06/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 02/07/2021: 14.00-18.00 (4h). **Modulo 7:** sabato 03/07/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); venerdì 09/07/2021: 14.00-18.00 (4h); sabato 10/07/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h). **Modulo 8:** venerdì 16/07/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h); sabato 17/07/2021: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e FAD su piattaforma Google Meet

COSTI: 4.500,00 €

CONTENUTI: **Modulo 1:** Internal Auditor Brc Food issue 8 - IFS FOD issue 7 - GlobalG.A.P. **Modulo 2:** Regole e Procedure Expert USA – PCQI. **Modulo 3:** La Ristorazione Collettiva. **Modulo 4:** Progettazione, Realizzazione e Validazione di Studi di Shelf Life per prodotti alimentari. **Modulo 5:** Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015. **Modulo 6:** Auditor/Lead Auditor Food Safety– ISO 22000:2018 e FSSC22000. **Modulo 7:** Internal Auditor Tracciabilità Alimentare – ISO 22005:2008. **Modulo 8:** Internal Auditor Gestione della Qualità nei Laboratori di Prova –UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018.

DOCENTI: Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento.

DESTINATARI: liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità

TITOLO DI STUDIO DESTINATARI: Laurea gruppo medico, gruppo scientifico, gruppo agrario, geo-biologico

ATTESTAZIONI: attestato di frequenza. Attestato di qualifica per il modulo 5, previo superamento dell'esame finale (riconosciuto AICQ SICEV).

A. AREA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA 2021 ABAP Corsi di specializzazione, aggiornamento, formazione e qualifica

Il Catalogo ABAP 2021 è in corso implementazione.

I corsi partiranno al raggiungimento del numero minimo previsto di 10 iscritti.

ABAP progetta e realizza corsi di aggiornamento, specializzazione, formazione e qualifica anche **su richiesta di singole aziende o singoli professionisti**, in base ai loro particolari fabbisogni formativi.

Ai costi indicati nel catalogo deve aggiungersi il costo della marca da bollo di € 2,00.

Informazioni e supporto segreteria ABAP:

Via Giulio Petroni, 15/F - Bari

Orari di apertura

Mattina: ore 10.00 – 13.00 / Pomeriggio: ore 14.00 – 18.00

Giorno di chiusura Lunedì.

Infotel 080.5574418

Email: info@infoabap.it