



UNI EN ISO 9001:2015

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione Puglia
con D. D. Servizio Formazione Professionale n.76/2013 (BURP n.24/2013)
D. D. Servizio Formazione Professionale n.2019/2020



Corso **online**

SICUREZZA E CERTIFICAZIONE ALIMENTARE

2022



460 h



OBIETTIVI DEL CORSO

Il Corso si propone la preparazione di esperti, sul piano tecnico-scientifico e pratico, nel campo della sicurezza e igiene degli alimenti e nella comunicazione della qualità dei prodotti con lo scopo di fornire alle aziende alimentari gli strumenti necessari ad una crescita economica e all'ampliamento degli scambi commerciali.

Gli esperti in particolare dovranno essere in grado di supportare gli operatori della filiera agroalimentare per l'implementazione dei sistemi di qualità obbligatori e volontari (autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità, certificazione, etichettatura), di individuare e comunicare le peculiarità di taluni prodotti/produzioni che possiedono un plus valore (es. produzioni tradizionali, alimenti funzionali, novel food, alimenti nutraceutici) e utilizzare gli audit come strumento per valutare l'efficacia di un sistema qualità.



A CHI SI RIVOLGE

Il Corso è rivolto a laureati in discipline biomediche, veterinarie, agrarie, anche junior (laurea triennale), con esperienza coerente con la specializzazione considerata, in possesso dei seguenti requisiti: elevata motivazione ad operare e crescere nel settore di riferimento del corso; forti attitudini relazionali e di propensione al lavoro di gruppo (team building); spirito di iniziativa, entusiasmo e flessibilità nel lavoro e nelle relazioni; attitudine all'apprendimento come stimolo per la propria crescita personale e leva strategica per il successo professionale.



Costituiscono titolo preferenziale le lauree in Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Medicina Veterinaria, Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti di Origine Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Medicina e Chirurgia, Scienze Ambientali, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Forestali e Ambientali, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Scienze del Marketing delle produzioni agro-alimentari, Igiene e Qualità degli Alimenti di Origine animale; Scienze della Maricoltura, Acquacoltura e Igiene dei Prodotti Ittici e lauree affini.

IL PERCORSO

Il percorso formativo ha la durata complessiva di 460 ore ed è strutturato in moduli didattici con attività e metodologie integrate.

Le lezioni sono composte da moduli della durata complessiva di 460 ore, dedicate sia al potenziamento delle competenze di base di comunicazione e di dinamiche di gruppo che informatiche, oltre all'approfondimento di quelle discipline di riferimento teorico e metodologico come la sensibilizzazione alle tematiche ambientali, l'economia, il marketing e la legislazione nel settore alimentare.

Seguiranno dei moduli considerati indispensabili per lo sviluppo delle competenze professionali come i vari laboratori a carattere specialistico, mirati al trasferimento e potenziamento delle competenze professionali.

Le conoscenze e le capacità, di cui si prevede l'acquisizione al termine del Corso, prevedono l'approfondimento di molteplici aspetti che comprendono la diagnostica innovativa, la microbiologia predittiva, la qualità e certificazione di prodotto, l'addestramento specialistico sulla pianificazione e conduzione degli audit, l'elaborazione e la validazione della etichettatura di prodotti alimentari, la realizzazione e validazione di studi di shelf life, la ristorazione collettiva e la certificazione biologica.



DIDATTICA MODULARE

MODULO 1	DINAMICHE DI GRUPPO E TEAM BUILDING
MODULO 2	PRODOTTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI
MODULO 3	MARKETING E COMUNICAZIONE
MODULO 4	LEGISLAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE
MODULO 5	AUTOCONTROLLO, QUALITÀ, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITÀ
MODULO 6	AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ –(ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015) - Corso riconosciuto AICQ SICEV
MODULO 7	AUDITOR/LEAD AUDITOR FOOD SAFETY– ISO 22000:2018
MODULO 8	Internal Auditor Tracciabilità Alimentare – ISO 22005:2008
MODULO 9	Internal Auditor BRC ed IFS-GLOBAL GAP
MODULO 10	Internal Auditor Gestione della Qualità nei laboratori di prova – UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
MODULO 11	SOFISTICAZIONI E CONTAMINAZIONI
MODULO 12	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
MODULO 13	La disinfestazione nelle imprese agroalimentari (UNI 11381:2010)
MODULO 14	LA RISTORAZIONE
MODULO 15	ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI E SHELF LIFE
MODULO 16	REGOLE E PROCEDURE EXPERT U.S.A. (PCQI) -Preventive Controls For HUMAN FOOD
MODULO 17	ETICHETTATURA U.S.A.
MODULO 18	FOOD DEFENCE
MODULO 19	AGRICOLTURA BIOLOGICA PER TECNICO CONTROLLORE
MODULO 20	ESAME FINALE



METODOLOGIA DIDATTICA E PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Il metodo utilizzato si fonda su una proporzione meditata tra lezioni, lavori di gruppo, laboratori, piccoli gruppi di lavoro con “ufficio virtuale” costituito da una piattaforma multimediale con pc con schermo touch screen, role playing ed esperienze mirate ad accrescere le capacità di problem solving.

Obiettivo fondamentale è stimolare la motivazione, l'efficacia dell'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive nei corsisti. In tal senso, l'ABAP considera il processo di apprendimento come un percorso vivo e modificabile sulla base delle sollecitazioni, dei suggerimenti e delle criticità eventualmente segnalate dai corsisti, ma anche dai docenti e/o dai tutor. È fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

ATTESTAZIONI AL TERMINE DEL CORSO

Al termine di tutte attività formative chi avrà frequentato almeno l'80% delle ore previste e superato con profitto le valutazioni in itinere, gli esami previsti per le attestazioni di qualifica e l'esame finale, consegnerà l'attestato di frequenza del Corso in Sicurezza e Certificazione Alimentare e 13 attestati di specializzazione:

3 DI QUALIFICA

1. Attestato Corso AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ– (ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015) - Corso riconosciuto AICQ SICEV
2. Attestato Corso AGRICOLTURA BIOLOGICA PER TECNICO CONTROLLORE
3. Attestato Corso FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance). Preventive Controls for Human Food (**PCQI**) - Corso è riconosciuto dalla FSPC Alliance

10 DI ESPERTO

1. Attestato Corso AUDITOR/LEAD AUDITOR FOOD SAFETY ISO 22000:2018
2. Attestato Corso INTERNAL AUDITOR TRACCIABILITÀ ALIMENTARE ISO 22005:2008
3. Attestato Corso INTERNAL AUDITOR BRC ed IFS – GLOBAL GAP
4. Attestato Corso INTERNAL AUDITOR GESTIONE DELLA QUALITÀ NEI LABORATORI DI PROVA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
5. Attestato Corso «REGOLE E PROCEDURE EXPERT U.S.A. (PCQI)»
6. Attestato «Etichettatura U.S.A.»
7. Attestato Corso teorico/pratico «AUTOCONTROLLO, QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE»
8. Attestato Corso «LA RISTORAZIONE COLLETTIVA»
9. Attestato Corso di «SHELF LIFE»
10. Attestato Corso «ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI»





MATERIALE DIDATTICO

Per la realizzazione del percorso formativo si utilizzano supporti in formato digitale, testi scientifici sugli argomenti in programma e un'interfaccia telematica che permette ai corsisti di accedere con facilità a tutti i materiali didattici, realizzati dai docenti e utilizzati durante la formazione.

Uno scambio continuo di annunci, articoli scientifici e informazioni tra l'ente formatore e i corsisti, che possono consultare banche dati, utilizzare software specifici, partecipare a eventi, pubblicare i lavori prodotti nella fase formativa.

Inoltre, sarà consegnato per ogni corsista una copia digitale dei seguenti quaderni tecnici:

1. **PEST MANAGEMENT.** Monitoraggio, controllo e lotta degli infestanti con interventi sostenibili e a basso impatto ambientale.
2. **PROCESSI DI DEPURAZIONE E ASPETTI IGIENICO-SANITARI.** Gestione dei reflui agro-alimentari: casi studio.
3. **MOCA.** Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti.
4. **SISTEMA HACCP** – Principi, metodi e casi pratici per l'elaborazione di un Piano di Autocontrollo Alimentare per le aziende agro-alimentari.
5. **RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE** – Rintracciabilità cogente e volontaria.
6. **SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO** – La valutazione dei rischi; adempimenti aziendali.
7. **CONSUMO CONSAPEVOLE.** Guida Pratica per acquistare, trasportare, conservare, cucinare e consumare gli alimenti.

DURATA E IMPEGNO

Il Corso ha una durata complessiva di **456** ore e prevede la frequenza **on line** obbligatoria, il **venerdì** e il **sabato** dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle 14.00 alle ore 18.00.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede dell'ABAP con la presenza fisica dei docenti collegati su piattaforma e-learning avente tutti i requisiti previsti per lo svolgimento delle attività formative. Per ogni partecipante al Corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza, previo completamento dell'80% delle ore previste e il superamento dell'esame finale. Per i moduli dove è previsto rilascio di attestato il partecipante dovrà completare l'80% delle ore di corso previste e il superamento dell'esame finale.

SELEZIONE

L'iter selettivo, a cura di una commissione formata da membri del comitato scientifico e del team di coordinamento, prevede:

- * analisi e valutazione delle domande di ammissione;
- * valutazione del curriculum vitae dettagliato;
- * verifica dei prerequisiti.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il costo di partecipazione al Corso è pari a 2.900,00€ + 2,00€ (marca da bollo), attività esente IVA ai sensi dell'art. 10, DPR 633/72, che è possibile versare usufruendo di soluzioni personalizzate: 202,00€ all'atto di iscrizione, più le rate a scadenza periodica da concordare con l'ABAP.

La quota di partecipazione al Corso comprende la frequenza on line del percorso formativo, il materiale didattico, i quaderni tecnici e dovrà essere corrisposta per intero in caso di abbandono del percorso formativo, in itinere, per qualsivoglia motivazione.

Iscrizione e obblighi del corsista

In caso di ammissione al Corso, il corsista dovrà perfezionare l'iscrizione inviando una email a formazione@infoabap.it indicando nell'oggetto la seguente dicitura:

«Domanda di ammissione al Corso on line in Sicurezza e Certificazione Alimentare» ed allegando i seguenti documenti:

- ✓ Scheda di iscrizione al Corso, compilata in ogni sua parte (scaricabile dal sito www.infoabap.it);
- ✓ Curriculum vitae debitamente firmato;
- ✓ Copia del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale;
- ✓ Copia del bonifico comprovante l'avvenuto versamento dell'acconto di iscrizione di € 202,00.

Ad iscrizione perfezionata, l'eventuale rinuncia alla frequenza del Corso dovrà essere comunicata in forma scritta con anticipo di almeno 15 giorni rispetto alla data di inizio del percorso formativo (che sarà comunicata a mezzo email). Il mancato rispetto del termine sopra indicato comporta l'addebito dell'intera quota di partecipazione. Nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, l'acconto di iscrizione verrà restituito.

Le domande di ammissione pervenute oltre la data di scadenza delle iscrizioni, indicata sul sito web dell'ABAP, verranno prese in considerazione solo in caso di posti disponibili.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

* Bonifico Bancario, intestato a ABAP, BCC Banca di Credito Cooperativo
IBAN IT37W0846904000000000100905
Causale: «acconto iscrizione CORSO ONLINE SCA»

- ✓ LE SPESE DI BONIFICO SONO A CARICO DEL PARTECIPANTE O DELL'ENTE ORDINANTE

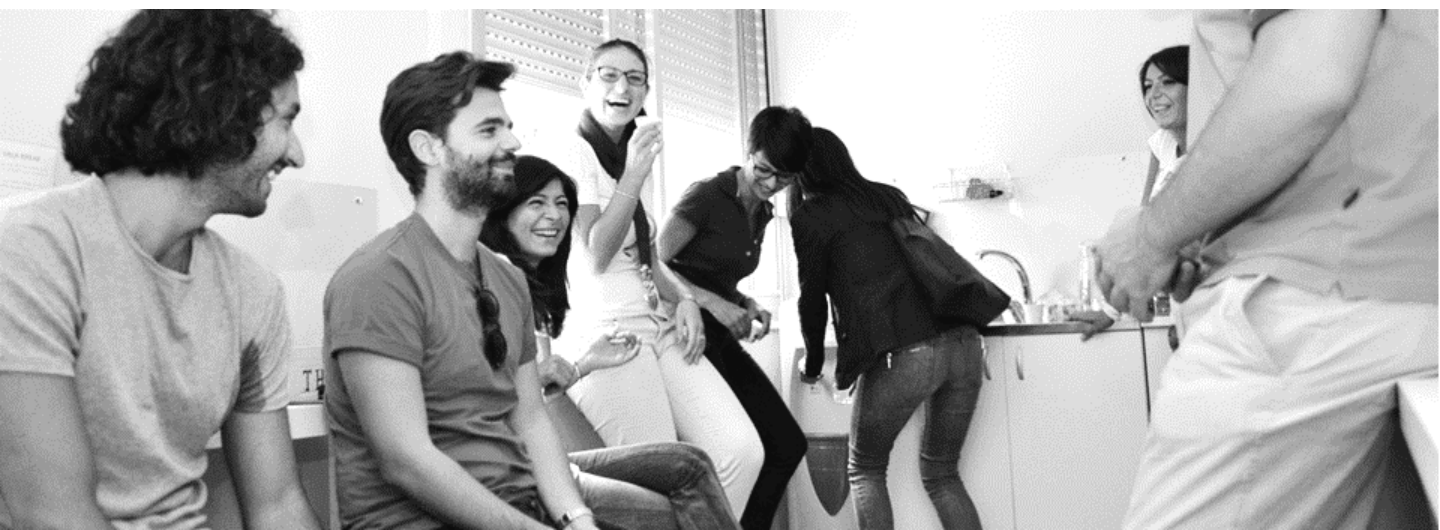


L'ASSOCIAZIONE ABAP-A.P.S.

L'ABAP – A.P.S. è un'associazione scientifico-culturale senza fini di lucro, sorta a Bari nel 1995 per iniziativa di un gruppo liberi professionisti e ricercatori. Da subito, i principi dell'associazionismo si orientano verso aree di intervento di pubblica utilità.

Dal 2012 l'ABAP è Associazione di Promozione Sociale. Grazie anche alla eterogeneità culturale dei soci, l'ABAP svolge un'intensa attività di Alta Formazione post-laurea in linea con l'obiettivo che si è posta sin dalla sua nascita: dare un contributo alla definizione di un modello di società in armonia con la vita. Per fare questo ha creato gruppi di lavoro multidisciplinari in cui il confronto continuo tra figure professionali rappresenta l'elemento distintivo e caratterizzante. Ogni gruppo, quindi, elabora proposte di percorsi formativi come Master, corsi, seminari, convegni per la formazione, l'informazione e l'aggiornamento sia dei neolaureati che dei professionisti in vari settori.

La formazione che i partecipanti hanno ricevuto in ingresso e che continuano a ricevere in teorica e pratica, fra la domanda e l'offerta, garantendo la possibilità di un miglioramento continuo delle competenze per l'ottimale inserimento nel mondo del lavoro. Non ultimo, per condividere la propria visione dell'uomo e del mondo, l'ABAP promuove e realizza pubblicazioni, in forma di collane, per settori. Grazie alla collaborazione di uno staff altamente una logica di continuità, volta a realizzare una forte integrazione tra la formazione qualificata, l'Associazione è in grado di fornire servizi formativi avanzati che vanno dalla progettazione allo sviluppo di percorsi formativi altamente professionalizzanti, ricercando nel contempo formatori in grado di poter garantire tale professionalità. La preparazione e il continuo aggiornamento del personale docente è tale da promuovere la crescita culturale dei corsisti fornendo loro una chiave d'accesso al mondo del lavoro e di aumentare le competenze professionali per quelli già occupati. Gli obiettivi di qualità che l'Associazione si pone sono la garanzia di una formazione completa, il pieno coinvolgimento dei corsisti al processo formativo attraverso una partecipazione attiva e dinamica a tutti i nostri percorsi formativi. L'approccio metodologico utilizzato è quello dell'Eco-operative Learning, ispirato all'apprendimento cooperativo (Cooperative Learning) - che privilegia il coinvolgimento attivo dei partecipanti in lavori di gruppo, promuovendo responsabilità individuale e uso appropriato delle proprie abilità - a cui si aggiunge anche il fattore esperienziale e l'elemento ambientale. Per merito delle esperienze maturate nei più svariati settori della Formazione durante questi anni, l'ABAP è oggi una realtà all'avanguardia.





UNI EN ISO 9001:2015
Organismo di Formazione accreditato dalla Regione Puglia con
D. D. Servizio Formazione Professionale n.76/2013 (BURP n.24/2013)
D. D. Servizio Formazione Professionale n.2019/2020

ABAP – A.P.S.
C.F.: 93160830720
P. IVA: 04866240726

Sede
Via Giulio Petroni,15/F
Primo piano - 70124 Bari
Segreteria Organizzativa ABAP
Tel./Fax (+39) 080 557 4418
E: formazione@infoabap.it
W: www.infoabap.it

