

IL CORSO DI FORMAZIONE TECNICO- PRATICO Auditor Interno di Sistemi di Gestione degli Infestanti



QUALIFICARSI PER LA GESTIONE ED IL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Secondo gli Standard della GDO (BRC e IFS)

Vertebrati, Artropodi e altri INFESTANTI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Gli standard di certificazione volontari della GDO, prevendono che lo stabilimento di produzione alimentare, debba avere un efficace programma di controllo degli infestanti, finalizzato a minimizzare il rischio di infestazioni, oltre ad individuare le risorse necessarie per fronteggiare qualsiasi evenienza che possa mettere a rischio i prodotti. Per rispondere a questo criterio, l'azienda può avvalersi di servizi e società competenti o di personale adeguatamente formato: che si occupi delle ispezioni e di eventuali interventi specifici all'interno dello stabilimento al fine di prevenire ed eliminare le eventuali infestazioni. Gli standard BRC e IFS prevedono la possibilità che l'azienda, faccia uso di un proprio sistema di controllo degli infestanti, dimostrando però di possedere: operazioni di controllo degli stessi eseguite da personale formato, preparato e con disponibilità di competenze tecniche (in grado di selezionare i prodotti chimici, metodi, verifiche appropriate e limitazioni di utilizzo rispetto alla natura dell'infestante del sito). Sulla base di quanto descritto il consorzio A&Q propone il corso di Auditor aziendale del controllo degli infestanti, con la finalità di formare e qualificare gli operatori dell'industria alimentare e/o i Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità, ad affrontare il compito di controllo e gestione degli infestanti nella propria realtà produttiva. Il corso articolato in 2 moduli, consentirà di acquisire conoscenza rispetto ai principali infestanti che minacciano a livello aziendale produzioni salubri ed acquisire la qualifica di AUDITOR INTERNO al controllo degli infestanti

PROGRAMMA MODULO 1

Saranno presi in esame i principali infestanti dell'industria alimentare. Il modulo suddiviso in 2 giornate formative ha la finalità di trasferire conoscenze comportamentali e fisiologiche di uccelli e roditori oltre alla disamina della fisiologia e del ciclo biologico dei principali artropodi infestanti degli alimenti (acari) ed aziendali (lepidotteri, ditteri, blatte etc). Per ogni infestante saranno trattate tecniche di prevenzione e controllo con relativo riferimento ai piani di intervento. Al fine di rendere quanto trattato in aula applicativo, saranno riportati casi studio da esperienza di vita aziendale pratica.

Gli Infestanti	08,45-9,00	Registrazione dei partecipanti e presentrazione del corso	Consorzio A&Q
nell'industria alimenatre Uccelli e Roditori	09,00-10,30	La gestione degli uccelli infestanti nell'industria alimentare	Prof. N. E. Baldaccini Dip. Di Biologia Università di Pisa *
	10.30-10.45	Coffee break	Dip. Di biologia diliversità di l'isa
	10,45-11,45	Tecniche di prevenzione e di controllo	Prof. N. E. Baldaccini *
	11,45-12,30	Analisi di casi studio	Ing. M. Zaninelli (Riso Scotti)
13/10/2014	12.30-13.00	Discussione	
	13.00-14.00	Pausa Pranzo	
	14,00-15,45	Aspetti pratici, legali, biologia ed etica dei roditori	Dott. Pampiglione (Ms.c. D.I.C. PhD) Pest Management Consultant
	15,45-16,00	Coffee break	
	16,00-17,00	Tecniche di prevenzione e controllo. Piano di Intervento	C. Parenti Esperto servizi e Pest Management
	17,00-17,45	Analisi di casi studio. Esperienza Aziendale	Ing. Antonio Massocco (Flli Polli Spa
	17,45-18,00	Discussione	
Gli Infestanti	09.00-10.30	Gli Artropodi infestanti nell'Industria Alimentare	Prof. G. C. Lozzia DiSAA Università di Milar
nell'industria	10.30-10.45	Coffee Break	FIG. G. C. LOZZIG DISAA UTIVEISIIG GI MIIG
alimenatre	10,30-10,43	Tecniche di prevenzione e controllo.	G. Polo
Gli Artropodi	10,43-11,43	Piano di Intervento	Esperto sevizi di Pest Control
Gli Standard di	11,45-12,30	Analisi di casi studio. Esperienza Aziendale	Dott. G. Papale Consulente BRC e IFS
certificazione	12,30-13,00	Discussione	boll. G. l'apale Consolerlle BRC e ll 3
olontari della GDO	13.00-14.00	Pausa Pranzo	
olonian della GDO	14,00-15,45	Legislazione nazionale –Requisiti degli standard	Dott. S. Zardetto
14/10/2014	1 1,00 10,10	volontari: IFS e BRC per il controllo degli infestanti	Presidente OTA Triveneto
, ,	15,45-16,00	Coffee break	11001001110 0117 1117011010
	16,00-17,00	Audit Esterni relativi al controllo degli Infestanti nell'Industria Alimentare	Dott. L. Bombardieri Tecnologo senior, auditor GDO/ Ind. All entare
	17,00-17,45	Analisi di casi studio. Esperienza Aziendale	Dott. B. Calcavecchia Ecor NaturaSI
		Discussione e Conclusioni	

PROGRAMMA MODULO 2

Tale modulo, diviso in 2 giornate formative, consentirà di acquisire conoscenza e metodo per la conduzione e gestione degli Audit al processo aziendale Infestanti. Sarà effettuata la trattazione degli standard ISO EN UNI 19011:2012 relativa alla conduzione degli audit di sistemi di gestione e della norma **UNI 11381:2010 relativa al sistema di monitoraggio degli insetti.** La frequenza di tale modulo è propedeutica al primo. Rilascio **qualifica di Auditor Interno** secondo la norma UNI EN ISO 19011:2012 per effettuare audit/verifiche nei confronti di UNI 11381: 2010 §.

Qualifica Audit Interno secondo la Norma UNI EN ISO 19011:2012 e UNI 11381:2010	Argomenti oggetto di trattazione nelle 2 giornate di corso	 -La Norma ISO 19011 e le verifiche ispettive -Tipologia, caratteristiche e terminologia -I principi dell'attività di audit 	Dott.ssa C. Rossi
15-16/10/2014		Attività di riesame della documentazione -Preparazione dell'attività di Audit -Conduzione dell'attività di Audit in campo - Il rapporto di audit: preparazione, approvazione, distribuzione	Senior auditor e senior trainer in ambiente food safety CSQA
	Valutazione mediante prova d'esame scritta	Sarà svolta nel primo pomeriggio del 16/10/2014 una prova d'esame finalizzata alla valutazione del candidato Il rilascio della Qualifica di Al è subordinato al superamento dell'esame	Prof. G. C. Lozzia DiSAA Dott.ssa C. Rossi Senior auditor e senior trainer in ambiente food safety CSQA

Modalità di iscrizione e Regolamento del Corso

Gli interessati potranno iscriversi al corso registrandosi al sito www.poloaq.it

Il corso è diviso in 2 moduli:

-Modulo 1 : Gli Infestanti nell'Industria Alimentare;

- Modulo 2: Qualifica Auditor Interno secondo la Norma UNI EN ISO 19011:2012 UNI 11381:2010.

È possibile frequentare l'intero corso (Modulo 1 e Modulo 2) o solo il Modulo 1. Non sarà possibile frequentare solo il Modulo 2, la cui frequenza è propedeutica al Modulo 1. Il rilascio della **qualifica di Auditor Interno secondo la norma UNI EN ISO 19011:2012 per effettuare audit/verifiche nei confronti di UNI 11381:2010** e di quanto previsto dallo standard BRC è subordinato alla frequenza dell'intero corso ed al superamento della prova di valutazione del candidato.

Il Modulo 1 sarà erogato, in seguito al raggiungimento del numero minimi di iscritti, in data 13 e 14 Ottobre 2014.

Il Modulo 2 sarà erogato, in funzione dell'attivazione del Modulo 1, in data 15 e 16 Ottobre 2014.

Numero massimo di partecipanti : 20 Data chiusura iscrizioni: 06 Ottobre 2014

Data cinusura iscrizioni.

Attestati e Qualifica

La partecipazione al Corso prevede il rilascio dei seguenti attestati:

- Qualifica CSQA di "Auditor Interno secondo la norma UNI EN ISO 19011:2012 per effettuare audit/verifiche nei confronti di UNI 11381:2010§" Il rilascio della qualifica di "Auditor Interno di Sistemi Gestione degli Infestanti" è subordinato al superamento di una prova d'esame scritta. Saranno somministrati 2 questionari finalizzati alla valutazione del candidato rispetto a quanto appreso in aula (argomenti tratti durante erogazione del Modulo 1 e Modulo 2). I candidati con valutazione da approfondire saranno sottoposti anche ad una valutazione tramite colloquio. L'esame potrà essere sostenuto solo se si frequenta l'intero corso.
- Attestato di partecipazione al corso: rilasciato da CSQA in caso di mancato superamento della prova d'esame
- -Attestato di partecipazione Modulo 1: rilasciato dal Consorzio A&Q per i partecipanti che avranno frequentato solo il Modulo 1

Sede del corso

Il corso si svolgerà presso l'Aula Maggiore dell'Università degli Studi di Milano, Polo di Città Studi di Via G. Celoria n. 2, 20133 Milano.

Modalità di pagamento corso intero:

Costo totale del corso: € 800,00 + IVA 22%. L'iscrizione sarà validata dalla notifica di pagamento.

Modalità di pagamento Modulo 1:

Costo totale: € 500,00 + IVA 22%. L'iscrizione sarà validata dalla notifica di pagamento.

Disdetta del corso

Gli iscritti potranno comunicare la disdetta al corso entro e non oltre il 02/10/2014. Dopo tale data la quota di partecipazione versata non sarà rimborsata. In caso di mancata attivazione del corso, lo stesso provvederà a rimborsare le quote versate.

Segreteria Organizzativa:

Gli interessati potranno iscriversi al corso registrandosi al sito www.poloaq.it

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

c/o Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari, Università degli Studi di Milano Via G. Celoria 2, 20133 Milano

Tel. 02.70.63.92.24 Fax 02.700.432.877 E-mail: formazione@poloaq.it; Internet: www.poloaq.it

