



Titolo	Corso di formazione Auditor/Lead Auditor dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22001:2018
Destinatari	<p>Il Corso si rivolge a chiunque voglia intraprendere la professione di Auditor/Lead Auditor dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, attraverso un'approfondita conoscenza della norma ISO 22001:2018</p> <p>In particolare il corso si rivolge a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutti gli operatori della filiera alimentare, inclusi gli enti pubblici, che desiderino progettare ed attuare un sistema efficace per la gestione della sicurezza alimentare; • Consulenti dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e/o giovani professionisti che aspirano alla professione di consulente; • Laureati e laureandi, in discipline sia scientifiche che umanistiche, che intendono intraprendere la carriera di Auditor/Lead Auditor dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare;
Obiettivi e Finalità	<p>Questo corso offre un titolo professionale riconosciuto da GLOBALFORM che genera numerose possibilità di inserimento nel mondo del lavoro, presso aziende certificate ISO 22001 o in corso di certificazione, come dipendenti o liberi professionisti.</p> <p>Gli obiettivi principali del corso sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i requisiti della norma ISO 22001:2018; • Affrontare i rischi associati relativi ai suoi obiettivi; • Pianificare il FSMS; • Condurre con successo un audit di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare; • Elaborare dei report di audit chiari, concisi e pertinenti; • Comunicare i risultati di audit al cliente.
Normativa di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22001:2018 • ISO 22000:2018 • Regolamento (CE) n. 853/2004 • ISO 19011:2018 • ISO 17021:2015
Durata e modalità	<p>Il corso ha una durata pari a 40 ore ed è svolto in modalità FAD.</p>



Programma del corso	DISCIPLINE E CONTENUTI
	<p>Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22001:2018</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 22001:2018 – I cambiamenti chiave • La transizione • Sistema di gestione • Processi e metodi di stoccaggio • Tecniche di conservazione degli alimenti • Tutele e informazione del consumatore • Igiene del processo • Tracciabilità e rintracciabilità • Gestione delle non conformità • Etichettatura • I MOCA • Autocontrollo • HACCP • Le Norme ISO 19011:2018 e ISO 17021:2015 • Tipologie di audit; • Riferimenti normativi • Linee Guida per gli Audit • Principi dell'attività di audit • Gestione di un programma di audit • Competenza e valutazione degli auditor; • Principi di campionamento; • Ricerca di fattori critici; • Non conformità: correzione e azioni correttive • Esercitazioni, studio di casi reali ed esempi pratici <p>FOLLOW-UP ED ESAME in video conferenza</p> <p>Follow up, esame di qualifica professionale e consegna del relativo attestato.</p>
Materiale didattico	Sarà reso disponibile ai partecipanti materiale didattico relativo agli argomenti trattati nel corso.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prova finale
Attestato Formativo Rilasciato	Attestato di qualifica professionale con superamento dell'esame finale come Auditor/Lead Auditor dei Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare ISO 22001:2018, riconosciuto da GLOBALFORM.