

CORSO A CATALOGO 2011

Dettaglio corso

ID:	9994
Titolo corso:	Sicurezza e qualità degli alimenti.
Tipologia corso:	Corsi di specializzazione
Costo totale del corso a persona (EURO):	4.000,00
Organismo di formazione:	AGENFORM

Caratteristiche del percorso formativo

Area tematica:	Sicurezza (livello avanzato)
Settore/i:	- Agricoltura, silvicoltura e pesca - Attività professionali, scientifiche e tecniche
Obiettivi:	Il Corso in "Sicurezza e qualità degli alimenti" è finalizzato a fornire nozioni specialistiche sulla qualità degli alimenti e sui sistemi qualità nel settore agroalimentare, nonché strumenti tecnici aggiornati per poter avviare, mantenere e migliorare quanto disposto dai Regolamenti 178/2002/CE, n. 852/2004/CE, n. 853/2004/CE, n. 854/2004/CE, n. 882/04/CE, 2073/2005/CE e dalle norme europee della serie ISO 9000:2000, ISO 22000/05/CE ed ISO/IEC 17025/2000. In questo senso il Corso è rivolto a laureati che hanno conseguito la laurea specialistica ed ambiscono a ricoprire ruoli professionali emergenti in campo aziendale come pure è aperto a professionisti che già ricoprono tali ruoli in aziende private e pubbliche. Particolare attenzione verrà rivolta nel fornire tutte quelle nozioni indispensabili per affrontare le problematiche emergenti nell'ambito di differenti settori produttivi dell'industria alimentare e per coordinare e gestire le attività relative all'analisi del rischio (valutazione e gestione) ed alla comunicazione del rischio.
Risultati attesi:	Formare personale esperto nel settore della sicurezza e qualità degli alimenti.
Modalità di valutazione competenze in uscita:	Al termine delle attività formative, verrà svolto un test per la verifica delle competenze acquisite.

Caratteristiche dei destinatari

Titolo di studio minimo per l'accesso al corso:	Laurea di durata superiore ai tre anni (Diploma di laurea vecchio ordinamento - Laurea magistrale o specialistica nuovo ordinamento)
Gruppi di corsi di laurea:	Gruppo chimico-farmaceutico; Gruppo geo-biologico; Gruppo medico
Altri requisiti in ingresso:	Verifica delle conoscenze di base.

Altre informazioni

Durata totale:	160 Ore	
Ore attività formazione in aula:	160	(corrispondente al 100,00 %)
Ore attività FAD:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)
Ore attività Outdoor:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)
Ore attività stage/project work:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)
Ore attività visite guidate:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)

Note su attività: (Non compilato)

Attestazione al termine del corso: Attestato di frequenza

Note attestazione: Attestato di frequenza in "Sicurezza e qualità degli alimenti".

Prove selettive / ammissibilità?: Sì

Parte dell'attività svolta altrove: No

Durata dell'attività svolta altrove: (Non compilato)

Motivazione: (Non compilato)

Sede dell'attività svolta altrove: (Non compilato)

Moduli didattici

Moduli Didattici - Corso ID: 9994 - Sicurezza e qualità degli alimenti.

Dati principali modulo didattico

Titolo: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari
Contenuto: Le Istituzioni; la Legislazione europea (aspetti organizzativi e gestionali); pericoli emergenti e riemergenti; le principali tecnologie.
Durata: Ore 40
Modalità Formativa: FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo: Esercitazioni: Qualità e sicurezza delle produzioni alimentari
Contenuto: Esercitazioni: Le Istituzioni; la Legislazione europea (aspetti organizzativi e gestionali); pericoli emergenti e riemergenti; le principali tecnologie.
Durata: Ore 40
Modalità Formativa: FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo: La qualità e i controlli di qualità
Contenuto: La qualità e i controlli di qualità: autocontrollo, certificazione ed accreditamento.
Durata: Ore 40
Modalità Formativa: FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo: L'analisi del rischio in microbiologia alimentare.
Contenuto: L'analisi del rischio in microbiologia alimentare: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.
Durata: Ore 40
Modalità Formativa: FORMAZIONE IN AULA

Aree di lavoro e gruppi di competenze
Competenze oggetto del corso
Legenda dei livelli di competenza
Livello Descrizione

- 1 Non possiede questa competenza
 2 Sta apprendendo questa competenza
 3 Sa agire questa competenza in modo non del tutto adeguato
 4 Sa agire questa competenza in modo sufficientemente autonomo
 5 Sa agire questa competenza autonomamente
 6 Ha buona padronanza di questa competenza
 7 Ha piena padronanza di questa competenza

Area tematica	Area di lavoro	Gruppo di competenze	
Qualità (livello avanzato)	Progettazione del sistema di gestione della qualità	Principi guida e piano per la qualità	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper strutturare un processo di monitoraggio, verifica e azione al fine di garantire l'implementazione operativa del piano per la qualità	4	Test a risposta multipla	6
Saper tradurre i principi della gestione per la qualità in un piano dettagliato per la qualità (azioni ed interventi previsti, tempistica, risorse, responsabilità etc.)	4	Test a risposta multipla	6
Saper contestualizzare rispetto alle specificità dell'impresa i principi generali della gestione per la qualità (orientamento al cliente, leadership, coinvolgimento del personale, approccio per processi, approccio sistemico alla gestione, miglioramento continuo, etc.)	4	Test a risposta multipla	6
Conoscere le logiche generali e gli approcci teorici relativi alla gestione d'impresa orientata alla qualità	4	Test a risposta multipla	6
Sicurezza (livello avanzato)	Implementazione operativa del piano per la sicurezza e la salute	Normative vigenti	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper aggiornare le proprie conoscenze in relazione all'evoluzione dei quadri normativi	4	Test a risposta multipla	6
Conoscere gli specifici requisiti operativi previsti dalle normative per la realizzazione di un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro	4	Test a risposta multipla	6
Conoscere le logiche generali e la struttura delle varie normative vigenti per la sicurezza e la salute sul lavoro (es: il dl 626/94, OHSAS 18001, etc.)	4	Test a risposta multipla	6

Conoscere l'evoluzione storica delle normative pertinenti la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	4	Test a risposta multipla	6
---	---	--------------------------	---

Competenze richieste in ingresso e NON presenti tra quelle oggetto del corso

Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica
------------	--------------------------------------	-------------------

Edizioni

Edizioni - ID corso: 9994 - Sicurezza e qualità degli alimenti.

Dati principali edizione - ID edizione: 10284

ID sede:	6694
Sede di svolgimento:	Istituto Paritario P.L. Nervi
Provincia:	SALERNO
Comune:	AGROPOLI
Indirizzo:	Via A. De Garperi, 24
Località:	
CAP:	84043
Telefono:	0828/332726
Fax:	0828/031791
Email:	formazione@agenform.net
Data scadenza iscrizione:	10/10/2011
Data avvio:	30/11/2011
Data fine prevista:	14/05/2012
Num. minimo Voucher:	4
Num. partecipanti max.:	20
Modalità svolgimento corso:	Le attività formative si terranno il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 14:30 alle 19:30.
Specifiche su prove:	Conoscenze di base

Docenti - ID edizione: 10284

Docenti:	Le attività didattiche saranno effettuate da docenti estremamente qualificati nel settore. Si tratta di laureati, liberi professionisti e docenti che permetteranno ai discenti di apprendere appieno le tematiche trattate.
-----------------	--

Partenariato - ID edizione: 10284

Partenariato:	No
Dettaglio:	(Non compilato)

Accessibilità - ID edizione: 10284

Accessibilità persone disabili:	Si
Specifiche accessibilità:	La sede accreditata dell'Agenform è in regola con la normativa nazionale vigente in relazione al superamento delle barriere architettoniche, e quindi in grado di ospitare utenti diversamente abili.

Referente - ID edizione: 10284

Nome: Mario

Cognome: Vitolo