

Corsi di formazione



Destinatari

In base alle esigenze aziendali, la formazione può essere rivolta ai vari livelli dell'organizzazione (aree direzionali, aree tecniche, aree operative e produttive, ecc.) con differenziazione di obiettivi, metodi di svolgimento e strumenti didattici.

I servizi formativi

I corsi possono essere erogati in base ai moduli formativi esposti in questo catalogo oppure, su richiesta, anche progettati secondo le modalità del richiedente.

I nostri professionisti possono garantire servizi formativi su argomenti di natura volontaria ma anche su argomenti di natura obbligatoria (es. formazione igienico sanitaria in sostituzione del libretto sanitario) in quanto dispongono dei requisiti necessari previsti dalla normativa vigente.

Quando e dove si svolgono

I corsi si svolgono solo a richiesta e sono costituiti da lezioni frontali svolte presso le sedi delle aziende clienti che richiedono il servizio formativo o presso altre sedi, nelle date concordate con il committente.

Nota: in caso di richieste singole o fino a 5 richiedenti i corsi possono anche essere tenuti presso la nostra sede a Vignola (MO).

Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Tipologia di corso	Docente	Durata
La norma UNI EN ISO 22000:18 sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Maria Coladangelo	7 h
La certificazione FSSC 22000 (modulo base)	Maria Coladangelo	4 h
La certificazione FSSC 22000 (modulo di approfondimento)	Maria Coladangelo	16 h
Lo standard BRC – Global Standard for Food Safety versione 8 (modulo base)	Franco Aquilano Maria Coladangelo (*)	4 h
Lo standard BRC – Global Standard for Food Safety versione 8 (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano Maria Coladangelo (*)	16 h
Lo standard IFS Food versione 6.1 (modulo base)	Franco Aquilano Maria Coladangelo	4 h
Lo standard IFS Food versione 6.1 (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano Maria Coladangelo	16 h

(*) Docente qualificato dal BRC (British Retailer Consortium) per seminari e corsi relativi agli standard BRC (ATP – Approved Training Provider)

Corsi di formazione



Autocontrollo igienico sanitario

Tipologia di corso	Docente	Durata
Definizione del Sistema di autocontrollo Aziendale attraverso la gestione dei prerequisiti e lo sviluppo dell'HACCP	Giordano Casini	7 h
Gli allergeni e la cross contamination	Giordano Casini	4 h

Legislazione del settore alimentare

Tipologia di corso	Docente	Durata
Il sistema di allerta rapido per gli alimenti ed i mangimi: procedure di ritiro e di richiamo dei prodotti e strategie di gestione della crisi	Cesare Varallo	7 h
Etichettatura alimentare in UE: il Reg. EU 1169/11. Novità, problematiche applicative e stato dell'arte dell'attuazione a livello nazionale e comunitario	Cesare Varallo	7 h
Additivi, coloranti e aromi: legislazione di settore, etichettatura e problematiche di sicurezza/sanzionatorie	Cesare Varallo	4 h
Le norme nazionali e comunitarie in tema di controlli ufficiali: la nuova proposta di Regolamento e il problema delle frodi alimentari	Cesare Varallo	7 h

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (M.O.C.A.)

Tipologia di corso	Docente	Durata
Standard BRC/Pack e FSSC 22000 per il packaging	Paolo Brusutti	7 h
Legislazione italiana ed europea nel settore dei MOCA	Paolo Brusutti	7 h
Applicazione delle GMP nel settore dei MOCA secondo il Reg. CE 2023/06	Paolo Brusutti	7 h

Food Fraud

Tipologia di corso	Docente	Durata
Come strutturare un programma di gestione del Food Fraud	Franco Aquilano Giordano Casini	4 h

Corsi di formazione



Food Defense

Tipologia di corso	Docente	Durata
Come strutturare un programma di Food Defense (modulo base)	Franco Aquilano	4 h
Come strutturare un programma di Food Defense (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano	7 h
Export USA e Food Defense: le richieste del Title 21 - CFR PART 121 -Mitigation strategies to protect food against intentional adulteration	Franco Aquilano	4 h
La Food Defense e la privacy: istruzioni pratiche per l'adeguamento al Reg. UE 679/2016 ed approfondimenti in tema di videosorveglianza	Carlotta Gribaudo	4 h

FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

Tipologia di corso	Docente	Durata
FSPCA Preventive Controls for Human Food Course ufficialmente riconosciuto da FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)	Paolo Brusutti	20 h

Esportazione verso gli Stati Uniti

Tipologia di corso	Docente	Durata
Export USA e Food Defense: le richieste per i produttori	Cesare Varallo Franco Aquilano	7 h
Corso introduttivo su etichettatura e commercializzazione degli alimenti in USA	Cesare Varallo	4 h
Introduzione alla commercializzazione ed etichettatura di prodotti USDA	Cesare Varallo	4 h
Il FSMA: obblighi e novità per l'esportazione di prodotti alimentari negli USA	Paolo Brusutti	7 h
Corso introduttivo sulla legislazione degli alimenti regolati da FDA negli USA (contaminanti, pesticidi, standard di prodotto, additivi, coloranti, materiali destinati al contatto con gli alimenti)	Paolo Brusutti	7 h
Il FSVP (Foreign Supplier Verification Program) ed il suo impatto sulle attività di esportazione di prodotti agroalimentari negli USA	Paolo Brusutti	7 h

Corsi di formazione



Logistica

Tipologia di corso	Docente	Durata
Standard IFS Logistics versione 2.2 (modulo base)	Maria Coladangelo	4 h
Standard IFS Logistics versione 2.2 (modulo di approfondimento)	Maria Coladangelo	7 h
BRC Storage and Distribution versione 3 (modulo base)	Maria Coladangelo	4 h
BRC Storage and Distribution versione 3 (modulo di approfondimento)	Maria Coladangelo	7 h
Confronto fra IFS Logistics v. 2.2 e BRC Storage and Distribution vs. 3	Maria Coladangelo	7 h

Sistemi di gestione e modelli organizzativi

Tipologia di corso	Docente	Durata
La norma UNI EN ISO 9001:2015 Analisi del contesto e gestione dei rischi aziendali e la norma ISO 31000:2009 – Gestione del rischio – Principi e linee guida	Francesco Lengua	4 h
La responsabilità amministrativa delle persone giuridiche: focus sul D.Lgs. 231/2001: la stesura del Modello organizzativo, il coordinamento con i sistemi di gestione, la figura dell'Organismo di Vigilanza OdV	Carlotta Gribaudo	7 h
GDPR - Normativa sulla privacy, la gestione dei dati in Azienda	Carlotta Gribaudo	4 h

Trading

Tipologia di corso	Docente	Durata
Lo standard BRC Agents & Brokers versione 2	Franco Aquilano	4 h

Marchi e certificazioni di prodotto

Tipologia di corso	Docente	Durata
Marchi e Certificazioni: strumenti per la valorizzazione dei prodotti Marchi collettivi e certificazioni di prodotto volontarie e regolamentate	Alessandro Rossato	7 h

Tracciabilità

Tipologia di corso	Docente	Durata
Sistemi di rintracciabilità nelle filiere alimentari	Alessandro Rossato	4 h

Corsi di formazione



Zootecnia e produzioni primarie

Tipologia di corso	Docente	Durata
Sistemi di sicurezza igienico sanitaria nelle filiere zootecniche Lo standard GMP+, FAMI QS, ecc.	Alessandro Rossato	7 h
Una produzione primaria sostenibile Lo standard Global GAP	Alessandro Rossato	7 h

Ambiente e Sicurezza sul lavoro

Tipologia di corso	Docente	Durata
La norma UNI EN ISO 14001:2015. Analisi del contesto, delle parti interessate e gestione dei rischi aziendali (*)	Federica Gazzotti	4 h
La norma UNI ISO 45001:2018 sul Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza dei lavoratori (*)	Federica Gazzotti	7 h
La norma UNI ISO 45001:2018 sul Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza dei lavoratori: migrazione dalla BS OHSAS 18001 alla ISO 45001 (*)	Federica Gazzotti	4 h
Audit interni secondo la UNI EN ISO 14001:2015 (*)	Federica Gazzotti	4 h
Audit interni secondo la UNI ISO 45001:2018 (*)	Federica Gazzotti	4 h

(*) Ove richiesto è possibile personalizzare l'erogazione del corso integrando fra loro i diversi moduli.

Attestati

Ai partecipanti ai corsi sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sui corsi è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito www.isevenservizi.it nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: info@isevenservizi.it