VALORITALIA

CORSO DI FORMAZIONE PER TECNICO CONTROLLORE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE E SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI)

OGGETTO DEL CORSO

Il corso si articola in tre moduli indipendenti, con l'obiettivo di fornire le competenze necessarie sia per chi si appresta ad intraprendere la professione di Tecnico Ispettore o Consulente del settore biologico, sia per quei professionisti che, all'interno dell'impresa, gestiscono gli aspetti connessi alla qualità e ai protocolli di certificazione.

Il primo modulo verrà realizzato in collaborazione con CSQA Certificazioni ed avrà la durata di 40 ore distribuite in 5 giornate. Il corso consentirà la qualifica di Auditor o Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare (corso riconosciuto AICQ – SICEV, accreditato ACCREDIA per la qualifica di corsi e figure professionali).

Il secondo modulo, della durata di 36 ore distribuite in 4 giornate, sarà finalizzato alla formazione dei Tecnici Ispettori del settore delle produzioni biologiche nei comparti delle produzioni vegetali, zootecniche e di preparazione degli alimenti (compresa la vinificazione in base al Regolamento UE 2018/848), e fornirà le competenze previste dal D.lgs. n° 20 del 23/02/2018, allegato 2, punto b. III.

Il terzo modulo, della durata di 8 ore distribuite in un'unica giornata di frequenza, consentirà di acquisire le competenze per operare come tecnico ispettore per il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata SQNPI, fornendo le competenze relative al Disciplinare di Produzione Integrata e alle modalità di attuazione del Piano di Controllo.

OPPORTUNITÀ PROFESSIONALI

Nel comparto agroalimentare è in forte crescita la domanda delle imprese di certificarsi con standard evoluti orientati alla sostenibilità e, di conseguenza, è sempre maggiore la richiesta di professionisti in grado di padroneggiare la complessa e variegata normativa in materia di produzioni sostenibili.
Il percorso formativo consentirà di acquisire le competenze necessarie ad ottenere la qualifica di Ispettore per le Produzioni Biologiche e Produzione Integrata (SQNPI); una qualifica utile per quei professionisti che intendano arricchire ulteriormente il proprio bagaglio professionale, ma ancor più utile per i neo laureati che volessero inserirsi nel mercato del lavoro acquisendo competenze fondamentali per la gestione delle imprese.

SEDE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata complessiva di 80 ore, con un'attività formativa che alternerà lezioni frontali in aula ad esercitazioni. Le lezioni si svolgeranno dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00, presso la sede Valoritalia sita in Via Virgilio, 55 - 41123 Modena.

Ai partecipanti verrà consegnato del materiale didattico in formato cartaceo o elettronico, in funzione del tipo di documento: dispense, normative, esercitazioni e allegati di approfondimento.

Il programma prevede l'utilizzo di metodologie didattiche interattive per favorire il coinvolgimento dei partecipanti e l'effettivo processo di apprendimento.

L'accesso al test finale di qualifica è riservato ai soggetti che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni di ogni modulo.

Nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 23 febbraio 2018 n° 20 che vieta agli organismi di controllo di erogare attività formative agli operatori assoggettati al proprio controllo, non potranno frequentare il secondo modulo i titolari o i collaboratori delle aziende certificate da Valoritalia per la produzione biologica.

PROGRAMMA

MODULO 1 (40 ORE)

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare.

Docente: Dott. Marcello Micheli.

I. Prima giornata - 12/06/2023

- Lo svolgimento delle attività di audit
- Esercitazione: elaborazione di una checklist
- Il rapporto di audit: preparazione, approvazione, distribuzione
- La chiusura dell'audit
- Conduzione di azioni successive all'audit
- Esercitazione: redazione di un rapporto di NC / AC
- Competenza e valutazione degli auditor

II. Seconda giornata - 13/06/2023

- Lo svolgimento delle attività di audit
- Esercitazione: elaborazione di una checklist
- Il rapporto di audit: preparazione, approvazione, distribuzione
- La chiusura dell'audit
- Conduzione di azioni successive all'audit
- Esercitazione: redazione di un rapporto di NC / AC
- Competenza e valutazione degli auditor

III. Terza giornata - 14/06/2023

- Analisi dei processi aziendali: mappatura, interazioni, criticità
- Analisi dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, definizioni collegate (prima parte)
- Esercitazione (role play): caso di studio # 1

IV. Quarta giornata - 15/06/2023

- Analisi dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, definizioni collegate (seconda parte)
- Esercitazioni (role play): casi di studio # 2 e # 3

V. Quinta giornata - 16/06/2023

- Prova d'esame: test di valutazione sulla conoscenza delle norme (parte a.1)
- Analisi dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, definizioni collegate (terza parte)
- Esercitazioni (role play): casi di studio # 4
- Prova d'esame: test di valutazione sulla conoscenza delle norme (parte a.2)
- Debriefing finale, saluti di fine corso

Il primo modulo si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti:

- l'addestramento specialistico sulla pianificazione e conduzione degli audit (di parte 1°, 2° e 3°) secondo quanto previsto dalla norma ISO 19011
- modelli di presentazione dei risultati dell'audit e di gestione delle azioni conseguenti (NC, AC, AP)
- modelli di mappatura dei processi (direzionali, produttivi, di supporto) e delle loro interazioni
- esempi di ISO 9001 specifici del settore alimentare e dei servizi correlati
- strumenti innovativi per la comprensione e la valutazione della conformità e dell'efficacia in ottica "4P": Persone, Processi, Prodotti, Percezione del cliente (interno/esterno)

Inoltre verranno illustrati i contenuti metodologico-applicativi delle norme delle serie 9000 e della linea guida ISO 19011, con focus sul settore alimentare e dei servizi ad esso correlati.

Durante lo svolgimento del corso sono previste esercitazioni di gruppo (role play) finalizzate alla preparazione dell'audit e alla simulazione della conduzione e chiusura dell'audit.
Dal problem solving al risk management: strumenti per la prevenzione e la creatività, a livello singolo e a livello di gruppo. Illustrazione del Quadrante delle qualità autentiche (Core Quadrant ® di Daniel Ofman), per la valutazione delle aree di forza e di miglioramento di singoli, gruppi, organizzazioni.

I contenuti formativi del corso ed il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV dei valutatori di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.
Ai partecipanti che non dovessero superare le prove finali verrà rilasciato attestato di partecipazione, con l'opportunità di ripetere l'esame entro 12 mesi.
Questo modulo è erogato per conto di Valoritalia Srl dall'organismo di controllo CSQA Certificazioni srl.

MODULO 2 (36 ORE)

Corso per tecnico ispettore delle produzioni biologiche nei comparti delle produzioni vegetali, zootecniche e di preparazione degli alimenti, compresa la vinificazione secondo il Regolamento UE 2018/848

I. Prima giornata - 03/07/2023 - Dott.ssa Cristina Micheloni

PRINCIPI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA

Pratiche agronomiche, il concetto delle rotazioni; la gestione della pianta; la gestione del suolo; i mezzi tecnici impiegabili; il controllo delle erbe spontanee.

II. Seconda giornata - 04/07/2023 - Dott.ssa Angela Lovero

PRINCIPI DI ZOOTECNIA BIOLOGICA

Approccio d'insieme alla gestione di stabulazione, alimentazione e profilassi secondo il principio di salutogenesi.

III. Terza giornata - 05/07/2023 - Dott.ssa Elena Baglivo

PRINCIPI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Processi, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di trasformazione ammessi nella trasformazione dei prodotti biologici. Requisiti per la corretta etichettatura. Vinificazione biologica.

CAMPIONAMANTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Scopi e principi del campionamento durante l'audit: tecniche di campionamento, gestione delle diverse matrici

IV. Quarta giornata - 06/07/2023 - Dott.ssa Elena Baglivo

LA NORMATIVA PER LE PRODUZIONI VEGETALI E ANIMALI BIOLOGICHE

Normativa di riferimento: principi, obiettivi, articolato del reg. UE 2018/848 e delle norme applicative nazionali.

SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Ruolo e caratteristiche di un organismo di controllo, documenti di certificazione, pianificazione ed elaborazione dei risultati dell'attività di controllo, non conformità e sanzioni.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

- in fase di avvio: requisiti di un'azienda agricola e zootecnica biologica e il suo controllo per l'inserimento nel sistema di certificazione;
- in fase di sorveglianza: conservazione dei requisiti di un'azienda agricola e zootecnica biologica e il suo controllo per il mantenimento nel sistema di certificazione

TEST FINALE DI APPRENDIMENTO E QUALIFICA

MODULO 3 (8 ORE)

Corso per tecnico ispettore per il sistema di qualità nazionale di produzione integrata SQNPI

DATA: 07/07/2023

Docente: Dott.ssa Eleonora Capitani

IL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA SQNPI

Definizione di Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), illustrazione della base giuridica, delle principali definizioni dello schema, dei documenti di indirizzo (Linee Guida Adesione Gestione Controllo e Disciplinari regionali), delle modalità di adesione (forma singola e associata) e degli obblighi degli operatori.

Documenti necessari per la certificazione: Disciplinare di difesa integrata (soluzioni alternative alla difesa chimica, rispetto delle indicazioni riportate nelle schede di coltura, compilazione del quaderno di campagna e altri documenti necessari per la certificazione) e Disciplinare tecniche agronomiche (schede di coltura con scelte ecologiche, indicazioni per la scelta del materiale di propagazione, tecniche di fertilizzazione e irrigazione, compilazione quaderno di campagna e altri documenti necessari per la certificazione.

Certificazione: indicazioni relative allo svolgimento della visita ispettiva e al controllo documentale, alla valutazione delle non conformità secondo i piani di controllo, alla verifica degli adempimenti obbligatori relativi all'autocontrollo degli Operatori Associati.

Emissione del certificato di conformità e indicazioni relative all'utilizzo del marchio SQNPI.

TEST FINALE DI APPRENDIMENTO E QUALIFICA

I DOCENTI

Dott. Marcello Micheli

Agronomo con un Master in enologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, specializzato in tecnologie alimentari ed ambiente è Consulente Senior di Direzione aziendale da oltre 25 anni. È Team Leader Auditor certificato CEPAS (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000) ed IBC Italia (ISO 37001). È formatore professionista con una notevole esperienza in corsi di formazione/Master Privati ed Universitari presso l'Università LUM. È specializzato sui Sistemi di Gestione Integrati in particolare Gestione per la Qualità, Ambiente (ISO 14001 ed EMAS), Sicurezza sui luoghi di lavoro e Sicurezza Alimentare (BRC, IFS, FSSC22000, GlobalGAP, certificazioni di prodotto).

Dott.ssa Agr. Cristina Micheloni

Agronomo, con laurea magistrale in Scienze Agrarie presso l'Università di Udine ed ulteriore laurea magistrale in Agricoltura Ecologica presso l'Università di Wageningen (Olanda). Per 20anni ha coordinato il Comitato Scientifico dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (A.I.A.B.), occupandosi delle attività di ricerca, innovazione e formazione. Dal 1998 al 2001 ha fatto parte dello Standard Committee dell'IFOAM (comitato che redige, revisiona e aggiorna le norme di base dell'agricoltura biologica), dal 2003 opera come esperto indipendente (valutatore e revisore) dei progetti di ricerca p er la Commissione Europea e dal 2021 è presidente di EGTOP (Expert Group for technical advice on organic production) presso la Commissione Europea.

Dott.ssa Angela Lovero

Laureata in Medicina Veterinaria Università degli Studi di Bari ha frequentato un Master in "operatore della sicurezza, certificazione e comunicazione agro-alimentare". Ha maturato la sua esperienza operando come Responsabile Qualità in diverse realtà produttive del settore Agroalimentare e come consulente su diversi standard di qualità. Oggi ricopre il ruolo di responsabile tecnico per le produzioni biologiche per Valoritalia, coordinando le attività di controllo e certificazione per l'area centro – sud est.

Dott.ssa Elena Baglivo

Laureata in Biologia presso l'Università degli Studi di Bari, ha frequentato un Master in "operatore della sicurezza, certificazione e comunicazione agro-alimentare". Le prime esperienze nel mondo della certificazione hanno riguardato i controlli dei vini a denominazione di origine e lo schema SQNPI. Oggi ricopre il ruolo di responsabile tecnico per le produzioni biologiche per Valoritalia, coordinando le attività di controllo e certificazione per l'area Nord-Est.

Dott.ssa Agr. Eleonora Capitani

Laureata in Scienze e tecnologie agrarie presso Università Politecnica delle Marche. Agronomo libero professionista, presta consulenze per diverse realtà agricole nazionali anche nel settore delle produzioni biologiche. È consulente di Valoritalia per la quale gestisce le attività di certificazione per il sistema di qualità nazionale di produzione integrata SQNPI, con il ruolo di responsabile di schema.

I COSTI

Il corso ha un costo complessivo di 800 € +IVA ad iscritto e prevede il rilascio di un attestato per ciascun modulo. Il rilascio dell'attestato è subordinato alla partecipazione ad almeno l'80% delle ore previste.

Il corso è valido per il riconoscimento dei crediti formativi presso l'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali, il Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati, e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati. Gli iscritti a questi ordini godranno di uno sconto pari al 30%.

Valoritalia si riserva di valutare la selezione dei propri Tecnici Ispettori in agricoltura biologica tra i candidati che avranno superato con esito positivo il test finale del corso e che risulteranno idonei a proseguire l'eventuale iter formativo.

La partecipazione al corso e il conseguimento delle relative qualifiche non da automatico diritto al partecipante di qualificarsi come auditor per Valoritalia.

PER ISCRIZIONI

L'iscrizione è da intendersi confermata al versamento della quota di iscrizione pari a 300 € + Iva.
Il saldo deve avvenire **entro e non oltre il 5 giugno 2023**. I pagamenti dovranno essere effettuati tramite bonifico sul nostro conto corrente bancario **IBAN IT03 A010 0511 2000 0000 0004 262**

ISCRIVITI o RICHIEDI INFO

VALORITALIA

VALORITALIA.IT