VALORITALIA

CORSO DI FORMAZIONE

Tecnico ispettore e controllore per:

Produzioni Biologiche

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale (SQNBA)

OGGETTO DEL CORSO

Il corso si articola in **quattro moduli indipendenti**, con l'obiettivo di fornire le competenze necessarie sia per chi si appresta a 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° 148 del 6 ottobre 2023.

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 chi possiede i prerequisiti previsti dal decreto n. 341750 del 2 agosto 2022, per il nuovo sistema di qualità nazionale benessere animale SQNBA, fornendo le competenze relative ai Disciplinari di produzioni e relativi piani di controllo attualmente pubblicati per le specie Bovine e suine.

Il **quarto 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, Produzione Integrata (SQNPI) e Benessere animale (SQNBA)**; 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.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una **durata complessiva di 88 ore**, con un'attività formativa che alternerà **lezioni online sincrone** ad **esercitazioni**. Le lezioni si svolgeranno dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00 mediante specifica piattaforma.

Ai partecipanti verrà consegnato del **materiale didattico in formato elettronico**, dispense, normative, esercitazioni e allegati di approfondimento e verrà reso disponibile l'accesso per un anno alle registrazioni del corso.

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. 148 del 6 ottobre 2023 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: Maurizio Michieli

I. Prima giornata - 04/05/2026
- 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 - 05/05/2026
- 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 - 11/05/2026
- 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 - 12/05/2026
- 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 - 14/05/2026
- 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 3 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 - 05/06/2026 – Sutto Oscar

PRINCIPI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA (8 ore)

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 - 06/06/2026

PRINCIPI DI ZOOTECNIA BIOLOGICA (4 ore) - **Angela Lovero**

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

PRINCIPI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (4 ore) - **Christian Magliola**

Processi, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di trasformazione ammessi nella trasformazione dei prodotti biologici.

III. Terza giornata - 12/06/2026

PRINCIPI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (2 ore) - **Christian Magliola**

Requisiti per la corretta etichettatura. Vinificazione biologica.

CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI (2 ore) - **Christian Magliola**

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

SISTEMA DI CERTIFICAZIONE E PROCEDURE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO (4 ore) - **Christian Magliola**

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

IV. Quarta giornata - 13/06/2026

SISTEMA DI CERTIFICAZIONE E PROCEDURE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO (6 ore) - **Christian Magliola**

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

TEST FINALE DI APPRENDIMENTO E QUALIFICA (2 ore)

MODULO 3 (8 ORE)

Corso per tecnico ispettore per il sistema di qualità nazionale benessere animale SQNBA

20/06/2026

Docente: Lovero Angela

Il SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE BENESSERE ANIMALE SQNBA

Definizione di Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale (SQNBA) e illustrazione della normativa applicabile. Regole e requisiti per l'accreditamento degli OdC che operano nello schema SQNBA.

Il processo di certificazione: domanda di adesione e riesame, valutazione iniziale e di mantenimento, tempi di valutazione, formalizzazione rilievi, riesame e decisione sulla certificazione, elementi del certificato, gestione delle non conformità, provvedimenti di sospensione e revoca della certificazione, Gestione dei reclami e ricorsi.

I requisiti degli Operatori del settore alimentare: Gestione degli approvvigionamenti, Responsabilità della direzione, Gestione delle non conformità, Azioni correttive, gestione dei reclami, Formazione e addestramento, Gestione della documentazione e delle registrazioni, Verifica ispettiva interna e riesame.

Modalità di etichettatura e utilizzo del riferimento al SQNBA dei prodotti della produzione primaria e dei prodotti alimentari da essi derivati; commercializzazione degli animali.

L'attività di vigilanza da parte degli Organi Ufficiali competenti.

TEST FINALE DI APPRENDIMENTO E QUALIFICA

MODULO 4 (8 ORE)

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

27/06/2026

Docente: 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. Maurizio Michieli
Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Padova. Consulente e Senior Lead Auditor per l'organismo di controllo CSQA Certificazioni. Da sempre impegnato, nel lavoro e nella vita, nello studio della qualità e nel miglioramento, possibilmente continuo. Da oltre vent'anni lavora come Lead Auditor Qualità e si occupa di formazione in campo manageriale con specifico riguardo ai sistemi di gestione per la qualità.

Dott. Oscar Sutto
Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali presso l'Università di Padova. Libero professionista iscritto all'Albo dei Dottori Agronomi e Forestali. È tecnico ispettore per le produzioni biologiche nei settori delle produzioni vegetali, preparazione, preparazione vitivinicola e zootecnia. Auditor Biosuisse. Docente di Laboratorio di Procedure di Controllo ed Ispezione delle Imprese Certificate nel Corso di Laurea Produzioni Biologiche Vegetali presso L'Università degli Studi di Padova.

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 ed è Responsabile di Schema per SQNBA.

Dott. Christian Magliola
Perito Agrario ed Enologo laureato presso Università degli studi di Torino. Ha mosso i primi passi nel mondo delle certificazioni occupandosi dei controlli dei vini a Denominazione di origine. È tecnico ispettore per le produzioni biologiche nei settori delle produzioni vegetali, preparazione vitivinicola e importazione. Auditor Biosuisse ed Equalitas. Oggi ricopre il ruolo di responsabile tecnico per le produzioni biologiche per Valoritalia, coordinando le attività di controllo e certificazione per l'area Nord ovest.

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 **1100 € +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 e al superamento del test finale.

Nel caso di adesione parziale i costi applicati per ciascun modulo sono i seguenti:

Modulo 1 - Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare. - 650 € + Iva

Modulo 2 - 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- 450 € + Iva

Modulo 3 - Corso per tecnico ispettore per il sistema di qualità nazionale benessere animale SQNBA - 200 € + Iva

Modulo 4 - Corso per tecnico ispettore per il sistema di qualità nazionale di produzione integrata SQNPI - 200 € + Iva

L'evento è valido ai fini del **riconoscimento dei CFP (Crediti Formativi Professionali) per gli iscritti al "Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati" e al "Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati"**, i quali potranno inoltre usufruire di uno sconto del 30% sul prezzo del corso.

Valoritalia si riserva di valutare la selezione dei propri Tecnici Ispettori 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.
Valoritalia si riserva di attivare il corso solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti, in caso di annullamento del corso le quote di iscrizione eventualmente versate saranno restituite.

PER ISCRIZIONI

L'iscrizione è da intendersi confermata al versamento della **quota di iscrizione pari a 300 €**
Il saldo deve avvenire **entro e non oltre il 30 aprile 2026**.

I pagamenti dovranno essere effettuati tramite **bonifico** sul nostro conto corrente bancario:
IT 68 Z 05034 60750 000000004154