

Food Process Engineer

Corso di qualifica



Obiettivi

Qualificare figure professionali in grado di interagire in modo certo con gli standard produttivi e certificativi internazionali.

A chi è rivolto

Personale tecnico e auditor di imprese che operano nel settore Food & Catering.

Prerequisiti

Conoscenza di base dei principi HACCP, della legislazione, delle metodiche d'analisi e Buone Prassi alimentari.

Crediti formativi

Gli allievi che hanno maturato esperienze significative spendibili come crediti formativi, possono richiederne il riconoscimento tramite la segreteria.

Durata del corso

tre giornate
dalle ore 8:30 alle 18:30

Attestato

A tutti coloro che avranno superato il punteggio di 70 sarà rilasciato un Attestato di idoneità. In caso contrario sarà emesso un Attestato di frequenza con diritto a ripetere l'esame.

Quota di partecipazione

800,00 € + IVA

Comprensiva dei materiali didattici, colazione di lavoro e coffee break, emissione dell'attestato di frequenza/idoneità, tutoraggio pre e post corso, accesso al programma Ex Alumni.

Sconti

10% sul secondo e terzo iscritto,
20% a partire dal quarto

Bonus Annuale

Ogni anno, i clienti matureranno un bonus pari al 5% del fatturato da utilizzare in successive attività di formazione e/o di audit.

Il personale che ha responsabilità nella formulazione e/o produzione di prodotti alimentari destinati ai mercati internazionali è sempre più pressato dall'**evoluzione non coordinata delle normative** locali e dagli **standard** imposti dalla **grande distribuzione**.

Il corso permette ai partecipanti di analizzare in modo critico i cicli produttivi, le filiere d'approvvigionamento delle materie prime ed i vincoli dei disciplinari di prodotto, per identificare soluzioni compatibili con l'organizzazione aziendale o redigere programmi d'adeguamento e monitoraggio.

Durante il corso saranno altresì trattati gli aspetti legati alla certificazione di prodotto, certificazione di sistema, adesione volontaria agli schemi di prodotto regolamentato. Il programma include inoltre le attività di messa a regime, gestione e valutazione di un prodotto / organizzazione.



Tutti i partecipanti riceveranno il materiale didattico di supporto in formato elettronico e saranno automaticamente registrati al portale QSA College per usufruire del **tutoraggio on line, pre e post corso** e approfondire gli argomenti trattati entrando nel **Programma Ex Alumni**.

Argomenti

- ✓ Prodotti alimentari
- ✓ Microbiologia degli alimenti
- ✓ Fonti di rischio
- ✓ Lavorazioni e preparazioni
- ✓ Normative cogenti e volontarie
- ✓ Registrosioni
- ✓ Audit e ispezione
- ✓ Tecniche di audit e ispezione
- ✓ Gestione delle anomalie e non conformità

Esame finale

E' previsto un esame finale facoltativo, per l'ottenimento della qualifica.

Templates

Tutti i partecipanti riceveranno una serie di esempi e di template da utilizzare per lo sviluppo delle loro attività.

Esame di Qualifica
Tutoraggio on line
Ex Alumni
Crediti formativi

