

## Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

110 ore  
Bologna, Marzo 2012-Maggio 2012  
VII° Edizione  
Formula Weekend (Venerdì e Sabato)

**Con il patrocinio di**  
Ordine dei Dottori Agronomi e  
Dottori Forestali della Provincia di  
Bologna



**In collaborazione con**



**Con la partecipazione di**



**Nel Corso di specializzazione è compreso:**

- **Attestato di qualifica per "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità" (qualificato KHC)**
- **Attestato di qualifica "Food Safety Auditor ISO 22000" (riconosciuto NSF CMi Italy)**
- **Attestato di qualifica "Auditor Interno BRC Food" (riconosciuto NSF-CMi Italy)**
- **Attestato di partecipazione finale (riconosciuto Check Fruit - NSF CMi Italy)**



## **PRESENTAZIONE DEL CORSO**

L'attività formativa proposta prevede un **percorso di specializzazione** rivolto a chi intende professionalizzare e/o specializzare le proprie conoscenze e competenze operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Il Corso nasce da un momento di progettazione congiunta tra realtà operanti da anni nel settore della formazione e della certificazione nel settore agroalimentare.

Il percorso formativo prevede la frequenza di moduli preparatori **all'esame di qualifica "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità"**, all'esame di qualifica per **"Food Safety Auditor ISO 22000"** e all'esame di qualifica per **"Auditor interno BRC Food"**

**Le competenze in uscita sono altamente qualificanti** in quanto il modulo di qualifica Auditor di Sistemi di Gestione Qualità è certificato da KHC (**Know How Certification srl**), ente accreditato ACCREDIA per la qualifica di corsi e figure professionali e il modulo Food Safety Auditor e Auditor Interno BRC sono riconosciuti direttamente da CMi Italy.

**Tale riconoscimento garantisce l'elevata professionalità e competenza dei docenti** nonché l'utilizzo di materiale didattico conforme a standard qualitativi ben definiti. (Per ulteriori informazioni [www.khc.it](http://www.khc.it)).

Il Corso affronterà, inoltre, i temi relativi allo sviluppo diligente delle nuove certificazioni richieste dalla Grande Distribuzione Organizzata Italiana e Estera: **BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000**.

Il programma è articolato in modo tale da fornire una visione della **struttura generale delle norme e dei protocolli di riferimento** al fine di permettere di individuare i principali passi da compiere per impostare correttamente un Sistema di Gestione Aziendale, sia esso rivolto alla conformità di norme internazionali (ISO 9001:2008; ISO 22000:2005) che agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (BRC, IFS).

## **STRUTTURA DEL CORSO, DESTINATARI E PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI**

### **DURATA**

Il Corso si svolge nell'arco di **14 incontri** da realizzarsi nelle giornate di **venerdì e sabato, da Marzo 2012 a Maggio 2012**

### **OBIETTIVI**

- Orientare e formare i partecipanti alle conoscenze dei sistemi di gestione qualità e sicurezza alimentare.
- Fornire le capacità per implementare sistemi di gestione richiesti dalla Grande Distribuzione Organizzata.
- Qualificare i partecipanti come **"Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità"** attraverso un corso qualificato da un organismo indipendente (KHC srl).
- Qualificare i partecipanti come **"Food Safety Auditor ISO 22000"** (CMi Italy)
- Qualificare i partecipanti come **"Auditor interno BRC"** (CMi Italy)

## DESTINATARI

- **Laureati e laureandi in discipline scientifiche (preferibilmente Agraria, Biologia, Tecnologie Alimentari, Veterinaria, Scienze delle Produzioni Animali), periti agrari e agrotecnici** interessati ad acquisire strumenti operativi mediante un percorso formativo dai contenuti innovativi e pratici di importanza riconosciuta per l'inserimento nel mondo del lavoro.
- **Aziende/Personale aziendale** interessato a qualificare e/o riqualificare la propria competenza professionale integrando l'esperienza con un supporto didattico fornito da specialisti del settore.
- **Agronomi, Veterinari, Tecnologi Alimentari, Consulenti, Imprenditori e Professionisti** che aspirano a migliorare l'efficacia e l'efficienza del lavoro sviluppando un servizio di consulenza aggiornato alle nuove regole del mercato.

## PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI

- **Attività di consulenza** presso Studi Professionali orientati alla implementazione di sistemi di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare.
- **Attività di collaborazione con Studi Associati** orientati allo sviluppo di strategie tese all'assistenza tecnica di aziende agroalimentari che necessitano di implementare standard BRC, IFS, ISO 22000, ISO 9001
- **Responsabile Gestione Qualità** presso aziende agroalimentari di commercializzazione e trasformazione di prodotti agroalimentari.
- **Auditor, Responsabile di schema, Commerciale presso Organismi di Certificazione**
- **Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità presso la Grande distribuzione Organizzata**
- **Funzionari della Pubblica amministrazione.**

## METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma prevede l'utilizzo di metodologie didattiche interattive, finalizzate a favorire il diretto coinvolgimento dei partecipanti e l'effettivo processo di apprendimento. Parte qualificante sono i lavori di gruppo, le esercitazioni e i role playing che costituiscono occasione di applicazione ed approfondimento delle norme e degli argomenti oggetto di studio.

## **PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

**Quota di iscrizione (da versare all'atto della iscrizione): 400 euro + IVA 21% (484 euro IVA inclusa)**

**Quota di partecipazione: 1200 euro + IVA 21% (1.452 euro IVA INCLUSA)**

**Per un totale di: 1.600 euro + IVA 21% (1.936 euro IVA INCLUSA)**

Per la quota di partecipazione e' prevista la possibilità di pagamento rateale senza aggravio di costi con la seguente formula: **3 rate da 400 euro + IVA 21% (3 rate da 484 euro IVA inclusa)**

**NOTA 1: Per gli iscritti agli Ordini e Collegi Professionali è previsto uno sconto di 100 euro (l'ultima rata risulta quindi pari a 384 euro IVA inclusa; per chi paga con unica soluzione 1352 IVA inclusa)**

**Numero massimo di partecipanti: 25**

**Le iscrizioni si aprono il 26 Gennaio 2012 e si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti**

**Il Corso non prevede tirocini/stage/affiancamenti (Nota: verrà data la possibilità ad uno dei partecipanti, sulla base dei risultati raggiunti nei vari test, di effettuare 2 affiancamenti sui vari sistemi di certificazione trattati durante il corso).**

**NOTA 2: L'iscrizione al corso include l'abbonamento annuale alla rivista specializzata "Qualità e Sicurezza Alimentare" (ECOD SAS, <http://www.ecod.it/>), in formato cartaceo.**

### **MODALITA' D'ISCRIZIONE**

Per iscriversi è necessario compilare la scheda di adesione al Corso (allegata al presente programma) e inviarla via fax assieme al Regolamento firmato, al Curriculum Vitae (con eventuale numero di iscrizione a qualche ordine professionale) e alla ricevuta di pagamento della quota di iscrizione (484 euro IVA inclusa).

### **MATERIALE DIDATTICO DEL CORSO**

Ad ogni incontro verrà consegnato il materiale didattico relativo agli argomenti oggetto della giornata. Verrà inoltre messo a disposizione materiale di approfondimento e una ricca bibliografia di siti internet.

### **ATTESTATI**

La partecipazione al Corso prevede il rilascio di **4 attestati di competenza**:

- **ATTESTATO DI QUALIFICA AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (QUALIFICATO KHC)** previo superamento dell'esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA FOOD SAFETY AUDITOR (Attestato NSF CMi Italy)** previo superamento dell'esame finale .
- **ATTESTATO DI QUALIFICA per il corso "AUDITOR INTERNO BRC FOOD" (Attestato NSF CMi Italy)** previo superamento dell'esame finale .
- **ATTESTATO FINALE**, subordinato al completamento del programma formativo attraverso la frequenza di almeno il 70% delle ore di lezione.

**Il rilascio dei 4 attestati previsti è subordinato al pagamento dell'intero corso.**

### **SEDE DEL CORSO**

**UNAWAY HOTEL BOLOGNA FIERE – PIAZZA DELLA COSTITUZIONE 1 – 40128 BOLOGNA** (tel. +39 051 41666 - fax +39 051 41665; [www.unawayhotels.it](http://www.unawayhotels.it))

### **CONTATTI**

**Dott.ssa Pamela Lombardi** (Responsabile didattico del progetto)

**Dott.ssa Nadia Disanti** (Coordinamento)

**Check Fruit-CMi Italy:** Via C. Boldrini 24-40121 Bologna tel. 051-6494836 fax. 051-6494813

**E-mail:** [p.lombardi@cmi-italy.it](mailto:p.lombardi@cmi-italy.it), [n.disanti@cmi-italy.it](mailto:n.disanti@cmi-italy.it)

**Skype:** lombardi.pamela e nadia.disanti

### **DOCENTI**

CheckFruit e CMi Italy si avvalgono, per la realizzazione del programma di formazione proposto, di un corpo docente impegnato in modo continuativo e crescente nell'attività di consulenza, formazione e audit. Di seguito sono indicati alcuni dei docenti:

- **Dott. Eugenio Govoni:** Presidente Check Fruit srl, Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2008;
- **Dott.ssa Maria Coladangelo:** Laureata in Scienze Agrarie, Responsabile Certificazione BRC-IFS CMi Italy – Lead Auditor ISO 9001 certificato KHC – Lead Auditor BRC-IFS NSF CMi Certification.
- **Dott. Francesco Lengua:** Laureato in Scienze Agrarie, Responsabile Comunicazione e Marketing Check Fruit srl e CMi Italy, Auditor/Lead Auditor ISO 9001; Lead Auditor BRC NSF-CMi certification.
- **Dott.ssa Giulia Pellegrini:** Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, Responsabile Certificazione ISO 9001, Lead Auditor ISO 9001, Ispettore IGP.
- **Dott. ssa Fulvia Berti:** Laureata in Tecnologie Alimentari, Lead Auditor ISO 9001, BRC, IFS NSF-CMi Certification;

E' previsto inoltre il coinvolgimento di **Responsabili Qualità di importanti aziende del comparto agroalimentare.**

## **PROFILO ORGANIZZATORI**



Check Fruit srl è un Ente di certificazione e di ispezione specializzato nel settore agroalimentare e accreditato **Accredia per la certificazione di prodotto e di rintracciabilità**, per la **certificazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 e dei Sistemi di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004.**

Check Fruit è inoltre l'Organismo di controllo riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole, per le produzioni IGP e DOP: Pesca e Nettarina di Romagna, Patata di Bologna, Asparago di Altedo, Pera dell'Emilia-Romagna, Arancia Rossa di Sicilia, ecc...

Il perseguimento della strategia di partnership con NSF-CMi Certification ha permesso a Check Fruit di diventare uno degli **Organismi leader in Italia nel settore della certificazione** e un partner altamente qualificato per le catene distributive, le industrie alimentari e le organizzazioni commerciali operanti nel comparto agroalimentare.

Tra le numerose **attività formative** organizzate dall'Area Formazione Check Fruit segnaliamo:

- corso di specializzazione "La vigilanza degli enti pubblici nella certificazione del settore agroalimentare" rivolto ai funzionari dell'assessorato Agricoltura della Regione Emilia Romagna;
- collaborazione con ANID (Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione) per il corso "Tecnico qualificato allo svolgimento delle attività di Pest Control nel settore agroalimentare"
- corsi per Valutatori di Sistemi di Gestione per la Qualità e per Valutatori di Sistemi di Gestione Ambientale rivolti a funzionari ARPA Regione Emilia Romagna, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna;
- corsi e seminari su tematiche relative alla certificazione di sistemi di gestione per la qualità, alla certificazione di sistemi di gestione per la rintracciabilità e alla redazione di disciplinari di produzione rivolti alla Grande Distribuzione Organizzata e alle Associazioni di Produttori;
- formazione specifica per addetti operanti presso Organizzazioni leader nel settore Agroalimentare .



CMi Italy srl è la sede italiana di NSF-CMi Certification, Organismo di Certificazione accreditato UKAS (United Kingdom Accreditation Service) secondo la norma EN 45011. NSF CMi è leader mondiale per i servizi di certificazione e di ispezione aventi per oggetto standard nazionali, internazionali o standard specifici messi a punto da clienti del settore agricolo e agroalimentare.

NSF-CMi Certification opera a livello internazionale attraverso le sue sedi operative in:

- Gran Bretagna
- Italia
- Olanda
- Francia
- Grecia
- Spagna
- Repubblica Ceca
- Sudafrica
- Cile

La rete internazionale del personale ha una provata competenza tecnica ed esperienza specifica nei vari settori dell'agro-alimentare.

I principali campi di attività di NSF-CMi Certification comprendono:

- Certificazione GLOBALGAP
- Certificazione ISO 22000:2005
- Certificazione ISO 9001:2008
- Certificazione BRC Global Standard for Food Safety
- Certificazione IFS – International Food Standard
- Certificazione BRC IOP Food Packaging
- Ispezioni per conto di primari clienti (catene distributive, linee aeree, ecc.)

Il personale di CMi Italy, composto da specialisti, è selezionato in base alla specifica competenza, conoscenza ed esperienza nei diversi settori dell'industria alimentare.

**facebook**

I corsisti delle edizioni precedenti hanno aperto e condiviso pagine di discussione su Facebook (segnaliamo *“Quelli del 180 ore VI ed. BOLOGNA!”*, *“Sviluppo e Auditing di Sistemi Gestione Qualità Checkfruit – Cmi”* e *“Quelli del 110 ore a Bologna”*). Vi invitiamo a contattarli per feedback sul nostro corso!

## ***Allegato 1\_Programma didattico del Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare***

Il percorso didattico è articolato in 6 Moduli. I moduli sono orientati a sviluppare competenze specifiche attraverso lezioni frontali ed esercitazioni. Il programma e i docenti incaricati potrebbero essere soggetti a variazioni.

### **Introduzione-Presentazione generale del corso**

**Modulo 1** (16 ore): Strumenti per il professionista che opera nell'implementazione e valutazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

**Modulo 2** (40 ore): Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità (qualificato KHC-con esame finale)

**Modulo 3** (8 ore): Analisi dello standard IFS – International Food Standard. Le politiche di protezione del marchio. Caso aziendale

**Modulo 4** (16 ore): Corso per la qualifica “Auditor Interno BRC Food” (attestato CMi Italy-con esame finale)

**Modulo 5** (24 ore): Corso per la Qualifica di Food Safety Auditor ISO 22000 (attestato CMi Italy-con esame finale)

**Modulo 6** (6 ore): Casi aziendali e consegna attestati

---

### **23/24 Marzo 2011**

#### **Modulo 1 (16 ore): CRITERI GENERALI PER IL PROFESSIONISTA CHE OPERA NEL CONTESTO DELLA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE**

**Docente: Responsabile Portale web Qualitiamo+Dott.ssa Giulia Pellegrini**

- Evoluzione del concetto di Qualità
- Normativa Cogente e Volontaria. Accredimento e certificazione. Panoramica dei principali standard di certificazione

**Docente: Dott.ssa Fulvia Berti+ Responsabile aziendale**

- Il Pacchetto igiene: analisi dei punti salienti del Reg. Cee
- Linee Guida per la realizzazione di un manuale di autocontrollo secondo la metodologia HACCP
- Le buone pratiche: GMP (Good Manufacturing Practice)
- Norme igieniche del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari.
- **Presentazione di un caso studio**

**Metodologie didattiche:** Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

### **30/31 Marzo 2011**

#### **Modulo 2 (40 ore): Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2008**

**Docente: Dott. ssa Maria Coladangelo**

- Accredimento e Certificazione
- I principi di gestione per la qualità. Approccio per processi
- I requisiti e i criteri di adempimento della norma ISO 9001:2008
- Introduzione alla ISO 19011:2003.
- **Esercitazioni: Elaborazione di un programma di audit, di un piano di audit e di una checklist.**
- **Esercitazioni: Audit documentale di un manuale di gestione per la Qualità**

**Metodologie didattiche:** Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC. Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: estrazione delle prescrizioni della norma ISO 9001; formulazione di un programma di audit; simulazione di un audit documentale utilizzando un modello di Manuale Qualità.

**13/14 Aprile 2011**

**segue Modulo 2 (40 ore): Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: TECNICHE DI AUDITING. ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 19011:2003**

**Docente: Dott. Francesco Lengua**

- La norma UNI EN ISO 19011:2003
- **Esercitazione: Caso Studio UNI EN ISO 9001:2008 – Role Playing: Individuazione, valutazione e classificazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 9001:2008**
- Il processo di comunicazione nell'audit
- Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti

**Metodologie didattiche:** Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC. Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: simulazione di audit sul campo con raccolta evidenze oggettive e rilevazione anomalie; valutazione, classificazione e registrazione delle n/c; elaborazione del report di audit.

---

**20 Aprile 2011**

**segue Modulo 2 (40 ore): Esame Qualifica Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità**

**Commissione: Dott. Francesco Lengua + Commissario Esterno KHC**

- La riunione di chiusura dell'audit: Simulazione.
- **Esame di Qualifica Auditor/Lead Auditor (esame scritto + esame orale).**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità qualificato da KHC .

Previo superamento dell'esame è possibile sostenere il colloquio per l'iscrizione al registro degli Auditor/Lead Auditor Qualità di KHC. Per informazioni [www.khc.it](http://www.khc.it)

---

**21 Aprile 2011**

**Modulo 3 (8 ore): ANALISI DELLO STANDARD IFS v.6**

**Docente: Dott.ssa Fulvia Berti+ Responsabile Aziendale**

- Introduzione allo Standard IFS v.5
  - Sistema di punteggio e rating di certificazione
  - Analisi dei requisiti e criteri di conformità
  - Iter di certificazione IFS
  - **Presentazione di un caso studio**
-

**04/05 Maggio 2011**

**Modulo 4 (16 ore): Corso per la Qualifica di Auditor Interno BRC Food**

**Docente: Dott. Gianni Moretti**

- Introduzione allo standard BRC v.6
- Evoluzione dello standard
- Iter di certificazione BRC
- Esempi di reporting e non conformità
- Requisiti
- Esame per la qualifica(2 ore)

**Metodologie didattiche:** Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

**18/19 Maggio 2011**

**Modulo 5 (24 ore): Corso per la Qualifica di Food Safety Auditor: ANALISI DELLA NORMA ISO 22000:2005**

**Docente: Dott.ssa Maria Coladangelo**

- La norma UNI EN ISO 22000 (Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare)
- Interrelazione tra ISO 9001 e ISO 22000
- Analisi della Iso 15161 (Linea guida per l'applicazione dei sistemi qualità nell'industria alimentare)
- Il processo di certificazione ISO 22000

Il modulo rientra nell'ambito del corso per la qualifica di Food Safety Auditor.

**Metodologie didattiche:** Docenza frontale con l'ausilio di slide. Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: simulazione di audit sul campo con raccolta evidenze oggettive e rilevazione anomalie; valutazione, classificazione e registrazione delle n/c; elaborazione del report di audit.

---

**25 Maggio 2011**

**segue Modulo 5 (24 ore): Corso per la Qualifica di Food Safety Auditor**

**Docente: Dott.ssa Maria Coladangelo**

- Riepilogo relativo alle tecniche di auditing
- **Esercitazione: Caso Studio UNI EN ISO 22000:2005 – Role Playing: Individuazione, valutazione e classificazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 22000:2005**
- **Esercitazione: Analisi documentale di un manuale di gestione per la sicurezza alimentare**
- **Esercitazione: Simulazione riunione di chiusura**
- **Esame di qualifica "Food Safety Auditor" (esame scritto + esame orale).**

Il modulo rientra nell'ambito del corso per Food Safety Auditor

---

**26 Maggio 2011**

**Modulo 6 (6 ore): Casi Aziendali e consegna attestati**

**Docenti: Responsabili Qualità Aziendali**

- L'esperienza di realtà aziendali nell'implementazione e certificazione BRC/IFS

**Consegna attestati  
Cerimonia di chiusura del corso.**

Per informazioni di natura tecnica e organizzativa:

**Responsabile Didattico del Progetto:**

**Dott.ssa Pamela Lombardi (p.lombardi@cmi-italy.it)**

**Coordinamento corso:**

**Dott.ssa Nadia Disanti (n.disanti@cmi-italy.it)**

Check Fruit - CMi italy srl

Via C. Boldrini, 24

40121 Bologna – Italia

Contatti:

Tel. 051 6494836 Fax. 051 6494813

Skype:

Pamela Lombardi: lombardi.pamela

Nadia Disanti: nadia.disanti

Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare (110 ore)  
Bologna: Marzo-Maggio2012

COGNOME.....NOME.....

VIA.....CITTÀ.....PROV.....C.A.P.....TEL.....FAX.....

.....Email.....

Domicilio (se diverso dalla residenza):VIA.....CITTÀ.....PROV.....

C.A.P.....TEL.....Partita IVA.....

Codice fiscale.....

*(solo se diverso dal precedente) La fattura dovrà essere intestata e inviata a:*

RAGIONE SOCIALE.....VIA.....CITTÀ.....

PROV.....C.A.P..... Partita IVA..... Codice fiscale.....

Ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n.196 prendo atto che i dati personali che mi vengono richiesti sono indispensabili per fini istituzionali di Check Fruit S.r.l. e non saranno utilizzati se non in attuazione della presente iscrizione e per fini generali di Check Fruit S.r.l. o di organizzazioni collegate. Titolare del trattamento dei dati è Eugenio Govoni che garantisce il rispetto degli obblighi di legge e la riservatezza dei dati stessi. Pertanto esprimo il mio consenso al trattamento dei dati stessi, nei limiti sopra precisati.



### 1.0 MODALITÀ DI PAGAMENTO: vedi anche convenzione ordini professionali

Quota di iscrizione: **400 € + IVA 21% (484 euro)** (allegare la ricevuta di pagamento, Curriculum vitae ed eventuale iscrizione ad ordini o collegi professionali)

Quota di partecipazione: **1200 € + IVA 21% (1452 euro)**. Barrare la modalità prescelta:

- Unica soluzione (entro il 30 Aprile 2012)  
 3 rate da 400 euro+IVA 21% (484 euro) (entro 2 Aprile '12; 30 Aprile '12; 14 Maggio '12)  
 Iscrizione ad ordini o collegi professionali: SI  NO

**Versamento su c/c intestato a Check Fruit S.r.l.**

presso la Banca Popolare di San Gemignano e San Prospero, **IBAN IT 36 Z 05188 02421 000000183323**

**1.1 Recesso:** in ottemperanza al dlgs n.185 del 22/05/1999 il richiedente può esercitare il diritto di recesso entro il termine di 10 giorni lavorativi decorrenti dalla data di pagamento della quota iniziale di iscrizione, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata a CheckFruit srl Via Boldrini 24 - 40121 Bologna. **In caso contrario non verrà restituita la quota di iscrizione. In caso di abbandono in itinere non verrà restituito quanto già versato.**

**1.2 Foro Competente:** per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Bologna

**1.3 Attestati:** la partecipazione al Corso prevede il rilascio di un attestato finale di partecipazione che è subordinato al completamento del programma formativo attraverso la frequenza di almeno il 70% delle ore di lezione. Il rilascio degli attestati previsti è subordinato al pagamento dell'intero corso e al superamento del test (quando previsto)

Per espressa accettazione dell'iscrizione e delle clausole 1.0 (modalità di pagamento) 1.1 (recesso), 1.2 Foro Competente e 1.3 Attestati

Firma..... Data.....

**Ha conosciuto il Corso mediante:**

- Internet (indicare la fonte.....)  E-mail (indicare la fonte.....)  
 Locandina (affissa presso.....)  Altro (specificare.....)

**(Inviare la presente scheda via Fax al 051-6494813)**

## **Regolamento del Corso per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**

Il presente regolamento ha lo scopo di regolare il rapporto tra i partecipanti al corso e l'Ente gestore dell'iniziativa.

### **Art.1 Programma e docenti**

Il corso si svolgerà secondo il programma redatto in ottemperanza al progetto definito dal Responsabile Didattico Check Fruit – CMi e ai requisiti stabiliti da KHC nel documento "Schema Requisiti Corsi QI 10 01 02" e nella scheda per la gestione degli esami "QI 10 02 00" (per quanto riguarda il corso accreditato).

I docenti chiamati a svolgere le lezioni dovranno essere in possesso dei requisiti fissati da KHC nello "Schema Requisiti Corsi QI 10 01 02" (per il corso accreditato) e dal Responsabile delle attività formative Check Fruit – CMi per tutti gli altri moduli.

### **Art.2 Obbligo di frequenza e condizioni per il rilascio degli attestati.**

I corsisti devono attenersi agli orari prestabiliti e frequentare le sessioni previste dal programma. I corsisti sono tenuti a firmare quotidianamente un registro di presenza predisposto dall'Ente gestore, nel quale sono indicate le eventuali ore di assenza.

Il rilascio dell'attestato finale è subordinato alla frequenza di almeno il 70% delle ore complessive.

Il rilascio dell'attestato di qualifica "Auditor/lead auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità", "Food Safety Auditor" e "Auditor Interno BRC Food" è subordinato al superamento dei relativi esami. **Il rilascio dei 4 attestati previsti è subordinato al pagamento dell'intero corso e all'accettazione del presente regolamento.**

### **Art.3 Pagamenti e abbandono del corso**

Il corsista è tenuto a effettuare i pagamenti rateali secondo quanto definito nella scheda di iscrizione e secondo le scadenze definite. La quota di partecipazione non include vitto e alloggio che rimane a carico dei partecipanti. In caso di abbandono, indipendentemente dalla motivazione, il corsista è tenuto a versare parte della quota di partecipazione prevista (1.200 euro + IVA) secondo il seguente criterio:

Data di presentazione richiesta di abbandono (*)	Quota (euro)
Entro il 02 Aprile 2012	400 + IVA (21%)
Entro il 23 Aprile 2012	800 + IVA (21%)
Dal 23 Aprile 2012 in poi	1.200 + IVA (21%)

(\*) La presentazione della richiesta di abbandono corso deve avvenire mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata a CheckFruit srl Via Boldrini 24 - 40121 Bologna c.a. Responsabile Formazione. La data di riferimento è quella postale.

### **Art.4**

**Il corso di specializzazione non prevede tirocini, stage, affiancamenti.**

### **Art.5 Reclami**

Il partecipante al corso che non sia soddisfatto del servizio offerto può presentare formale reclamo al Consiglio di Amministrazione dell'Ente gestore. Per Reclamo si intende: la segnalazione di una insoddisfazione relativa alla qualità dell'iniziativa corsuale e/o alle modalità con cui essa si è svolta.

I reclami devono essere presentati esclusivamente in forma scritta, a mezzo raccomandata R/R, all'attenzione del Consiglio di Amministrazione di CheckFruit srl e devono fornire, tra l'altro, i dettagli circa: le generalità della persona che presenta ricorso, la descrizione dettagliata dell'evento e delle circostanze a cui il ricorso fa riferimento, i fatti e le motivazioni su cui esso si basa.

A seconda del caso, il Presidente di CheckFruit srl in collaborazione con il Responsabile Formazione e il CdA, prenderà i provvedimenti più opportuni al fine di eliminare gli elementi che hanno causato l'insoddisfazione.

Il reclamante riceverà una comunicazione scritta in cui si specificano le azioni intraprese al fine di chiudere il reclamo e di prevenire il ripetersi del problema. Il reclamo si intende chiuso con l'attuazione dei provvedimenti presi al fine di eliminare le cause del reclamo stesso.

### **Art.6 Foro Competente**

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Bologna.

**Per espressa accettazione dell'intero Regolamento.**

**Nome e Cognome** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_ **Data** \_\_\_\_\_