

CORSO A CATALOGO 2011

Dettaglio corso

ID:	8733
Titolo corso:	Gestione processi filiera alimentare: i requisiti GMP, BRC, IFS
Tipologia corso:	Corsi di specializzazione
Costo totale del corso a persona (EURO):	6.000,00
Organismo di formazione:	IRECOOP VENETO

Caratteristiche del percorso formativo

Area tematica:	Qualità (livello avanzato)
Settore/i:	- Agricoltura, silvicoltura e pesca
Obiettivi:	I prodotti del settore alimentare vengono gestiti quasi totalmente dalla GDO (Grande distribuzione organizzata). La GDO da anni sta diffondendo opportune misure per evitare incidenti in tutto il processo, dalla produzione alla distribuzione dei prodotti alimentari, verificando le performances tecniche presso i siti di produzione dei fornitori. Molte imprese necessitano di specifiche persone con idonee competenze per implementare e sviluppare un sistema di gestione che risponda ai requisiti richiesti. Il progetto, quindi, vuole trasmettere ai partecipanti la conoscenza dei suddetti requisiti, ma anche le conoscenze per applicarle nelle imprese. Il percorso dovrà permettere di acquisire anche le competenze tecniche e comportamentali per poter effettuare anche le attività di controllo e auditing che la GDO effettua presso i propri fornitori.
Risultati attesi:	I risultati attesi sono: da un lato le persone formate devono saper mappare i processi ed individuare i punti di forza e di debolezza su cui intervenire. Devono saper implementare le procedure e definire le registrazioni utili per poter soddisfare i requisiti normativi presentati nel progetto. Dall'altro le persone devono saper condurre un AUDIT nel rispetto delle regole internazionali.
Modalità di valutazione competenze in uscita:	Al termine del corso verranno rilevate attraverso un percorso autovalutativo di bilancio di competenze professionali - relative ai contenuti del corso - le conoscenze, le abilità e le qualità acquisite e maturate durante il percorso formativo. Verrà inoltre somministrato un test per valutare il livello delle conoscenze e competenze tecniche raggiunte in relazione ai risultati attesi in uscita dal percorso.

Caratteristiche dei destinatari

Titolo di studio minimo per l'accesso al corso:	Diploma di maturità e scuola superiore
Gruppi di corsi di laurea:	(Non compilato)
Altri requisiti in ingresso:	Verifica documentale dei prerequisiti.

Altre informazioni

Durata totale:	192 Ore	
Ore attività formazione in aula:	160	(corrispondente al 83,33 %)
Ore attività FAD:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)
Ore attività Outdoor:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)
Ore attività stage/project work:	32	(corrispondente al 16,67 %)
Ore attività visite guidate:	(Non compilato)	(corrispondente al 0,00 %)

Note su attività:	L'attività didattica verrà svolta da docenti/consulenti in grado di garantire il conseguimento degli obiettivi formativi e delle competenze indicate. Verranno utilizzate metodologie didattiche attive per valorizzare lo scambio di know-how "peer to peer". Il project work consentirà di sperimentare l'implementazione di strumenti per la certificazione nella filiera agroalimentare. L'attività di project work sarà svolta anche in aula e sarà effettuata con il supporto ed il monitoraggio dei docenti.
Attestazione al termine del corso:	Attestato di frequenza
Note attestazione:	L'attestato di frequenza riporterà il titolo, la durata, il periodo di svolgimento e la sede del corso, inoltre l'attestato riporterà anche l'elenco dei gruppi di competenze oggetto del corso.
Prove selettive / ammissibilità?:	Si
Parte dell'attività svolta altrove:	No
Durata dell'attività svolta altrove:	(Non compilato)
Motivazione:	
Sede dell'attività svolta altrove:	(Non compilato)

Moduli didattici

Moduli Didattici - Corso ID: 8733 - Gestione processi filiera alimentare: i requisiti GMP, BRC, IFS

Dati principali modulo didattico

Titolo:	Dal libro Bianco al pacchetto igiene: tendenze della legislazione alimentare in Italia e in Europa.
Contenuto:	Evoluzione del contesto normativo, commerciale e sociale rispetto al tema della sicurezza alimentare e l'impatto nella gestione della qualità delle filiere alimentari. La gestione del rischio alimentare e applicazione del "Pacchetto Igiene"; rintracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI 10939:2001.
Durata:	Ore 32
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	I canali distributivi
Contenuto:	Funzionamento dei canali distributivi: come condizionano le filiere alimentari dalla produzione alla commercializzazione.
Durata:	Ore 32
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	I processi di acquisto
Contenuto:	I contratti nelle filiere e i capitolati tecnici, la rintracciabilità di filiera e la tracciabilità dal Regolamento 178 alla normazione volontaria.
Durata:	Ore 20
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	Standard BRC (British Retail Consortium) e Standard IFS (International Food Standard)
Contenuto:	Il BRC Food Global Standard rappresenta la norma più frequentemente richiesta dalle organizzazioni per la validazione dei propri fornitori. Questo schema ormai conosciuto in tutta Europa assicura che i fornitori dei prodotti operi secondo standard ben definiti. Verranno approfonditi i requisiti dello standard: HACCP SYSTEM; Qualità Management System; Factory Environment Standards; Product Control; Process Control; Personnel, inoltre verranno valutati e descritti i benefici dell'implementazione del sistema BRC. Analisi dello standard IFS: comparazione dello strumento inglese con quello di origine tedesca e francese; Check-list dello standard IFS.
Durata:	Ore 40
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	Standard GMP
Contenuto:	I requisiti GMP (Buone pratiche di produzione): - caratteristiche dello standard; - vantaggi della certificazione; - come ottenere la certificazione.
Durata:	Ore 24
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	Competenze trasversali
Contenuto:	Il modulo analizza gli strumenti di analisi dei problemi e di presa di decisioni con l'obiettivo di incrementare la capacità di pervenire a decisioni corrette. Una particolare attenzione verrà data sia agli aspetti relazionali che di creatività nella individuazione di possibili soluzioni. Il modulo si soffermerà sugli aspetti legati al saper comunicare, al saper persuadere e al problem solving.
Durata:	Ore 12
Modalità Formativa:	FORMAZIONE IN AULA

Dati principali modulo didattico

Titolo:	Project Work
Contenuto:	Durante il corso i partecipanti realizzeranno un project work. Questo mira a consentire al partecipante di applicare le conoscenze e tecniche apprese in aula a un caso concreto. I risultati che si intendono raggiungere attraverso il project work sono: valorizzazione dell'esperienza e sviluppo di capacità progettuali dei partecipanti; diffusione di buone pratiche nei contesti lavorativi di riferimento; formazione di reti tra attori impegnati in contesti differenti e scambio di esperienze.
Durata:	Ore 32
Modalità Formativa:	STAGE/PROJECT WORK

Aree di lavoro e gruppi di competenze

Competenze oggetto del corso

Legenda dei livelli di competenza

Livello *Descrizione*

1 *Non possiede questa competenza*

- 2 *Sta apprendendo questa competenza*
 3 *Sa agire questa competenza in modo non del tutto adeguato*
 4 *Sa agire questa competenza in modo sufficientemente autonomo*
 5 *Sa agire questa competenza autonomamente*
 6 *Ha buona padronanza di questa competenza*
 7 *Ha piena padronanza di questa competenza*

Area tematica	Area di lavoro	Gruppo di competenze	
Qualità (livello avanzato)	Progettazione del sistema di gestione della qualità	Requisiti normativi	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Conoscere i principi gestionali e organizzativi previsti dalle norme per la qualità	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Conoscere gli specifici requisiti operativi previsti dalle normative per la realizzazione di un sistema gestionale per la qualità'	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper aggiornare le proprie conoscenze in relazione all'evoluzione dei quadri normativi sulla qualità'	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Progettazione del sistema di gestione della qualità	Obiettivi, responsabilità e risorse	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper identificare gli obiettivi generali del sistema di gestione per la qualità'	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper individuare le responsabilità (manageriali e operative) e le risorse (umane e finanziarie) da destinarsi alla gestione continuativa del sistema per la qualità'	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Progettazione del sistema di gestione della qualità	Integrazione con altri sistemi di gestione	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Conoscere i requisiti normativi e gestionali del sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro (es: OHSAS 18001 e altri eventuali sistemi normativi vigenti)	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper analizzare le opportunità di integrazione e le sinergie possibili tra il sistema di gestione per la qualità' e gli altri sistemi gestionali (ambientale, sociale, per la salute e la sicurezza, etc.)	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Progettazione del sistema di gestione della qualità	Documentazione e processo di certificazione	

Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper coinvolgere, formare e motivare il personale interno al fine di favorire la corretta implementazione dei processi documentali	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper strutturare un sistema di documentazione delle attività e delle procedure rilevanti per la gestione della qualità	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper stabilire e gestire relazioni di cooperazione con gli enti certificatori e con gli altri stakeholders coinvolti nel processo di certificazione per la qualità	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)			
Mappatura processi e pianificazione produzione		Analisi processi relativi al cliente	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper implementare un adeguato sistema di comunicazione con il cliente	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper identificare i processi operativi e le relative responsabilità, in cui l'interazione con il cliente assume rilevanza centrale (gestione ordini, reclami, sviluppo progetti, etc.)	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)			
Mappatura processi e pianificazione produzione		Pianificazione progettazione e sviluppo prodotto	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper stabilire un sistema di verifica e di validazione dei processi implementati rispetto alle attese dei clienti interni ed esterni	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper analizzare in un'ottica di sistema i flussi in entrata e quelli in uscita rispetto ai processi di lavoro implicati	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper definire un piano per la progettazione e sviluppo del prodotto secondo le raccomandazioni delle normative per la qualità (risorse, documenti, monitoraggio, strumenti di controllo, affidabilità processi, identificazione rischi, manutenzione etc.)	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)			
Mappatura processi e pianificazione produzione		Pianificazione approvvigionamenti	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper definire ed implementare un sistema di verifica della conformità dei prodotti, dei materiali e dei semilavorati in entrata	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	5

Saper definire ed implementare un sistema di valutazione dei fornitori orientato alla qualità dei processi e alla collaborazione	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	5
Qualità (livello avanzato)	Mappatura processi e pianificazione produzione	Pianificazione attività produttive e di erogazione servizi	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Stabilire un sistema di verifica e validazione dei processi implementati rispetto alle attese dei clienti interni ed esterni	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper stabilire un sistema di tracciabilità e identificazione dei prodotti e dei semilavorati lungo i diversi stadi di avanzamento della produzione	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper analizzare in un'ottica di sistema i flussi in entrata e quelli in uscita rispetto ai processi di lavoro implicati	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper definire un piano generale per la realizzazione del prodotto e per la erogazione dei servizi secondo le raccomandazioni delle normative per la qualità (informazioni sul prodotto, istruzioni di lavoro, dispositivi di monitoraggio, etc.)	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Miglioramento continuo	Indicatori e parametri di qualità	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper identificare e quantificare obiettivi di prestazione in relazione ai requisiti dei clienti interni ed esterni e ai gap prestazionali esistenti	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Miglioramento continuo	Misurazioni e verifiche ispettive	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Conoscere le tecniche e le metodologie per la raccolta ed elaborazione dei dati necessari alla valorizzazione degli indicatori e dei parametri predefiniti	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Conoscere e utilizzare e strumenti di reporting per la comunicazione interna dei dati di monitoraggio e verifica	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Qualità (livello avanzato)	Leadership, formazione e comunicazione	Coinvolgimento del personale	
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Conoscere i fattori motivazionali che aumentano il senso di partecipazione, di identificazione e di commitment delle persone rispetto al proprio contesto di	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	7

lavoro			
Saper attivare azioni di consultazione del personale al fine di ottenere feedback su possibili processi di affinamento e miglioramento del sistema qualità	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	7
Qualità (livello avanzato)	Leadership, formazione e comunicazione		Comunicazione esterna
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Saper comunicare agli attori economici rilevanti per l'impresa (clienti, fornitori) il valore dell'adozione di un sistema qualità anche attraverso processi di certificazione e di riconoscimento formale	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	7
Qualità (livello avanzato)	Leadership, formazione e comunicazione		Capacità trasversali
Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica	Livello obiettivo
Conoscere le tecniche di problem solving e le metodologie per la gestione dei processi decisionali	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper programmare le proprie attività e quelle altrui in modo finalizzato al rispetto delle priorità e delle scadenze	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	6
Saper promuovere e favorire l'apprendimento e l'aggiornamento continuo delle conoscenze per se stessi, per il proprio gruppo di lavoro e per la propria impresa	3	Test di rilevazione delle competenze in ingresso	7

Competenze richieste in ingresso e NON presenti tra quelle oggetto del corso

Competenza	Livello minimo richiesto in ingresso	Modalità verifica
------------	--------------------------------------	-------------------

Edizioni
Edizioni - ID corso: 8733 - Gestione processi filiera alimentare: i requisiti GMP, BRC, IFS
Dati principali edizione - ID edizione: 8371

ID sede:	6085
Sede di svolgimento:	Confcooperative Treviso
Provincia:	TREVISO
Comune:	VILLORBA
Indirizzo:	Via Roma, 4/d
Località:	Lancenigo di Villorba
CAP:	31020
Telefono:	0422/910936
Fax:	0422/541237
Email:	treviso@confcooperative.it

Data scadenza iscrizione:	18/01/2012
Data avvio:	06/02/2012
Data fine prevista:	20/04/2013
Num. minimo Voucher:	4
Num. partecipanti max.:	15
Modalità svolgimento corso:	Il corso di formazione prevede una frequenza di una o due giornate al mese con orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00 per conciliare il percorso con il regolare svolgimento dell'attività lavorativa dei partecipanti.
Specifiche su prove:	(Non compilato)

Docenti - ID edizione: 8371

Docenti:	I docenti saranno formatori con maturata esperienza nel settore della gestione dei processi della filiera alimentare con particolare riguardo alle certificazioni volontarie e ai loro standards. Le lezioni vedranno anche il coinvolgimento di testimoni privilegiati, imprenditori, che porteranno in aula esperienze innovative adottate per l'ottimizzazione dei processi di filiera alimentare.
-----------------	---

Partenariato - ID edizione: 8371

Partenariato:	No
Dettaglio:	(Non compilato)

Accessibilità - ID edizione: 8371

Accessibilità persone disabili:	Si
Specifiche accessibilità:	I locali di svolgimento delle lezioni non prevedono barriere architettoniche da impedire la regolare partecipazione dei disabili fisici.

Referente - ID edizione: 8371

Nome:	Maria Franca
Cognome:	Barison