

# Checkfruit

ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

Corso di specializzazione

Specialista di Sistemi di Certificazione  
per la Qualità e la Sicurezza Alimentare



80 ORE



19 SETTEMBRE 2025  
18 OTTOBRE 2025  
Venerdì e Sabato



WEBINAR  
Streaming online



ATTESTATI DI QUALIFICA  
A fine corso



## Presentazione Corso Specialista di Sistemi di Certificazione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

L'attività formativa proposta prevede un percorso di approfondimento 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. Le competenze in uscita e gli attestati sono altamente qualificanti in quanto il modulo di qualifica "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità" è certificato da KHC (Know How Certification srl), ente accreditato da ACCREDIA (ente di accreditamento nazionale) per la qualifica di corsi e figure professionali, e i moduli "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP" e "Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive (BRCGS e IFS)" sono erogati da un ente di certificazione specializzato nel settore alimentare.

Tali riconoscimenti garantiscono l'elevata professionalità e competenza dei docenti nonché l'utilizzo di materiale didattico conforme a standard qualitativi ben definiti.

Il programma è articolato in modo 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 valutare correttamente un Sistema di Gestione Aziendale, sia esso rivolto alla conformità rispetto a norme internazionali (ISO 9001) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (BRCGS, IFS).

Il corso prevede la partecipazione, come case-history, di Quality Manager di importanti aziende agroalimentari.



## Durata

Il Corso si svolge nell'arco di 10 lezioni da realizzarsi due giorni a settimana (venerdì e sabato) con orario 9.00-18.00.

## Obiettivi

- Orientare e formare i partecipanti alle conoscenze dei sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare.
- Fornire le capacità per implementare sistemi di gestione richiesti dalla Grande Distribuzione Organizzata.
- Qualificare i partecipanti come "Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP".
- 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 "Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive (BRCGS e IFS)".

## Destinatari

- Laureati e laureandi in discipline scientifiche (preferibilmente Tecnologie Alimentari, Agraria, Biologia, 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 il manuale HACCP e gli standard BRCGS, IFS, 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.

## 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 le numerose esercitazioni che costituiscono occasione di applicazione ed approfondimento delle norme e degli argomenti oggetto di studio.



## Prezzi e modalità di pagamento

**Quota complessiva: 2000 euro + IVA 22% (2440 IVA inclusa):**

- Quota di iscrizione: euro 700 + IVA 22% (854 euro IVA inclusa)
- Quota di partecipazione: 2 rate da 650 euro + IVA 22% (793 euro IVA inclusa) per un totale di 1300 euro + IVA 22% (1586 euro IVA inclusa)

E' previsto uno sconto 100 euro + IVA 22% sulla quota complessiva per gli iscritti agli Ordini Professionali e ai Collegi dei periti agrari e degli agrotecnici.

**IMPORTANTE:** E' previsto uno sconto ulteriore (cumulabile al precedente) di 100 euro + IVA 22% sulla quota complessiva, per le iscrizioni pervenute **entro il 20 AGOSTO 2025 (EARLY BIRD)**. Tutti gli sconti si applicano al saldo o ultima rata del corso.

Il corso è rigorosamente a numero chiuso. Numero massimo di partecipanti: **15**

Le iscrizioni si aprono il giorno **23 MAGGIO 2025** e si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.

## Modalità di iscrizione

Per formalizzare l'iscrizione è necessario inviare la seguente documentazione alla mail:

[a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it):

- Modulo di iscrizione (pag 13-16 della brochure) compilato e firmato
- Curriculum Vitae (con eventuale numero di iscrizione all'ordine e/o collegio professionale)
- Ricevuta di pagamento/contabile di bonifico della quota di iscrizione 854 euro IVA INCLUSA

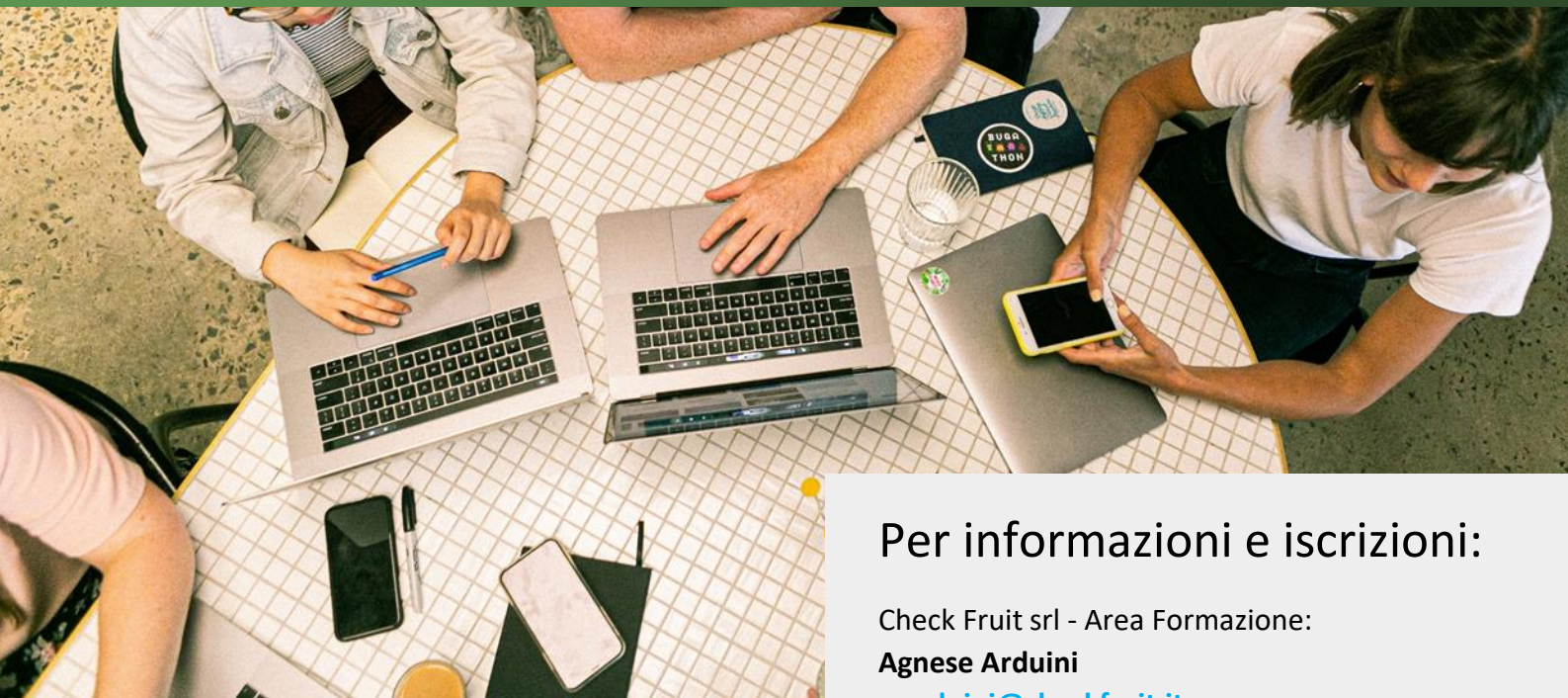


## Attestati

**La partecipazione al Corso prevede il rilascio di  
3 attestati di qualifica +  
1 attestato finale di partecipazione**

- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR INTERNO DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP”**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ” (QUALIFICATO KHC)**, previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO DI QUALIFICA “AUDITOR INTERNO PER STANDARD INTERNAZIONALI DELLE CATENE DISTRIBUTIVE (BRCGS e IFS)”**  
previo superamento dell’esame finale.
- **ATTESTATO FINALE DI PARTECIPAZIONE**  
subordinato al completamento del programma formativo, attraverso la partecipazione ad un numero di ore di lezione pari almeno all’ 80% delle ore complessive.

**Tutti gli attestati verranno rilasciati nei giorni successivi alla fine del corso  
previo rispetto delle ore di assenza consentite e del superamento degli esami  
previsti per ogni modulo**



## Per informazioni e iscrizioni:

Check Fruit srl - Area Formazione:

**Agnese Arduini**

[a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it)

Tel. 051-6494836

## Modalità di svolgimento del corso

Le lezioni verranno effettuate in modalità webinar (DIRETTA STREAMING) .

## Docenti

CheckFruit srl si avvale, 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.



### **Carmelo Sigliuzzo**

Agronomo con pluriennale esperienza nel settore delle certificazioni agroalimentari. Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001 e di Certificazioni di Prodotto presso Check Fruit srl



### **Maria Coladangelo**

Quality Manager Check Fruit srl. Lead Auditor BRCGS, IFS e ISO 22000. Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001.



### **Francesco Lengua**

Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001. Formatore e Consulente Senior di Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare.

**Checkfruit**  
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

**CSQA**  
GROUP

## Profilo dell'organizzazione

Check Fruit srl è un Ente di certificazione e di ispezione specializzato nel settore agroalimentare, autorizzato dal Ministero competente per l'attività di controllo di numerosi prodotti IGP-DOP. Check Fruit è inoltre un partner altamente qualificato per le catene distributive, le industrie alimentari e le organizzazioni commerciali operanti nel comparto agroalimentare.

Check Fruit, fa parte del gruppo CSQA, Organismo leader in Italia nel settore agroalimentare e che svolge attività di certificazione, ispezione, assessment e formazione nei settori dell'Agroalimentare & Packaging, Sostenibilità, Life Sciences Sanità e Salute, Formazione e Servizi alla Persona, Sicurezza IT e Servizi Digitali, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Carta.

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

- 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;
- Eventi webinar in collaborazione con gli Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali;
- Corsi di specializzazione in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e di Bologna.



## Programma

Il percorso didattico è articolato in 3 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.

- **Modulo 1 (16 ore) - Corso per la Qualifica di Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP, con esame finale.**
- **Modulo 2 (40 ore) - Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità (qualificato KHC) - con esame finale.**
- **Modulo 3 (24 ore) - Corso per la Qualifica di Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive (BRCGS e IFS), con esame finale.**



## MODULO 1 - CORSO PER LA QUALIFICA AUDITOR INTERNO DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP (16 ORE)

**Date: 19-20 Settembre 2025**

**Orario: 9.00-18.00**

### **Contenuti**

- Carrellata principali standard comparto agroalimentare
- Igiene degli alimenti, la contaminazione e lo sviluppo microbico negli alimenti. Norme igieniche del personale addetto alla manipolazione dei prodotti. Requisiti igienico-sanitari di infrastrutture e ambiente di lavoro. Controllo delle operazioni
- Il pacchetto Igiene: analisi dei punti salienti del Reg. CE 852/2004
- Metodologia HACCP: analisi del rischio, identificazione CCP, formazione team HACCP; manuale di autocontrollo, documentazione e registrazioni.
- Metodologie di conduzione degli audit interni nel sistema di autocontrollo igienico.
- Esercitazioni.
- Esame di qualifica Auditor Interno HACCP

**Metodologia didattica:** Docenza modalità Live Streaming (WEBINAR). Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.



## MODULO 2 - CORSO PER LA QUALIFICA DI AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ (QUALIFICATO KHC) – 40 ORE

**Date : 26-27 Settembre 2025**

**Orario: 9.00 -18.00**

### **Contenuti:**

- Accreditemento e certificazione
- I principi di gestione per la qualità. Approccio per processi
- I requisiti e i criteri di adempimento della norma ISO 9001:2015
- Introduzione alla ISO 19011:2018.
- Esercitazioni.

**Metodologia didattica:** Docenza modalità Live Streaming (WEBINAR). Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: definizione ed analisi del contesto (fattori interni ed esterni); estrazione dei requisiti della norma; formulazione di un programma di audit, un piano di audit, una checklist.

**Date: 3-4 Ottobre 2025**

**Orario: 9.00 -18.00**

### **Contenuti:**

- La norma UNI EN ISO 19011:2018
- Esercitazioni
- Il processo di comunicazione nell'audit
- Le responsabilità dell'auditor a fronte di requisiti cogenti

**Metodologia didattica:** Docenza modalità Live Streaming (WEBINAR). Le esercitazioni prevedono i seguenti argomenti: Caso studio UNI EN ISO 9001:2015 - Role playing: individuazione, valutazione e classificazione di non conformità durante un audit UNI EN ISO 9001:2015 (simulazione di audit sul campo con raccolta di evidenze oggettive e rilevazione anomalie; valutazione, classificazione e registrazione delle NC); elaborazione del report di audit; minicasi aziendali.

**Data: 10 Ottobre 2025**

**Orario: 9.00 -18.00**

### **Esame Finale di Qualifica**

- La riunione di chiusura dell'audit: Simulazione.
- Esame di Qualifica Auditor/Lead Auditor (3 prove scritte + colloquio orale individuale).



## MODULO 3 - CORSO PER AUDITOR INTERNO PER STANDARD INTERNAZIONALI DELLE CATENE DISTRIBUTIVE (BRCGS E IFS) – 24 ORE

**Date : 11 Ottobre 2025**

**Orario: 9.00 -18.00**

### **Contenuti:**

- Introduzione allo Standard IFS v.8
- Sistema di punteggio e rating di certificazione
- Analisi dei requisiti e criteri di conformità
- Iter di certificazione IFS
- Esercitazione IFS

**Metodologia didattica:** Docenza in modalità WEBINAR con l'ausilio di slides. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

**Date : 17-18 Ottobre 2025**

**Orario: 9.00 -18.00**

### **Contenuti:**

- Introduzione allo standard BRCGS v.9
- Evoluzione dello standard
- Iter di certificazione BRCGS
- Esempi di reporting e non conformità
- Requisiti
- Esercitazioni su casi studio BRCGS e IFS
- **Esame finale di qualifica BRCGS/IFS (esame scritto)**

**Metodologia didattica:** Docenza in modalità WEBINAR con l'ausilio di slides. Le esercitazioni saranno svolte mediante coinvolgimento degli allievi nella formulazione e nell'esame di casi studio.

# Modulo di iscrizione

## Corso di specializzazione

# Specialista di Sistemi di Certificazione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

(Edizione dal 19 Settembre al 18 Ottobre 2025)

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

VIA.....CITTÀ.....PROV.....C.A.P.....

CODICE FISCALE.....P. IVA (se presente).....

FAX.....TEL.....

E-mail.....PEC (SOLO se specifica per fatturazione elettronica).....

Codice SDI.....

Domicilio (se diverso dalla residenza):

VIA.....CITTÀ.....PROV.....C.A.P.....

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

RAGIONE SOCIALE.....

VIA.....CITTÀ.....PROV.....C.A.P.....

CODICE FISCALE.....P.IVA.....

FAX.....TEL.....

E-mail.....PEC (SOLO se specifica per fatturazione elettronica).....

Codice SDI.....

## Informazioni

### 1.0 Modalità di pagamento:

- **Quota di iscrizione:** da versare al momento dell'iscrizione (importo: euro 700 + IVA 22%). Unitamente alla ricevuta relativa al pagamento della quota di iscrizione, si richiede di allegare il Curriculum Vitae e l'eventuale iscrizione all'ordine o collegio professionale.
- **Prima Rata :** da versare entro il **30/09/2025** (importo: euro 650 + IVA 22%)
- **Seconda Rata:** da versare entro il **15/10/2025** (importo: euro 650 + IVA 22%)

Specificare se si è in possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione ad un Ordine Professionale o Collegio SI  NO  (se sì: sconto di 100 euro + IVA 22%)
- Iscrizione entro il **20 AGOSTO 2025 (EARLY BIRD)** SI  NO  (se sì: sconto di 100 euro + IVA 22%)

Il versamento dovrà essere effettuato su c/c intestato a Check Fruit S.r.l. presso:

**UNICREDIT BANCA S.p.A. – Filiale: BOLOGNA - IBAN: IT 14 E 02008 02435 000003000014**

### 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 Check Fruit S.r.l. - via dei Mille,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 partecipazione ad almeno 68 ore di lezione su 80 (numero massimo di ore di assenza: 12).

**Il rilascio degli attestati previsti è subordinato al pagamento dell'intero corso e al superamento del test (ove previsto)**

### 1.4 Annullamento iscrizione

In caso di annullamento delle iscrizioni pervenute (per mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti necessario per l'attivazione del corso, oppure per raggiungimento del limite massimo di partecipanti ammessi), le quote versate in anticipo verranno restituite interamente.

Per espressa accettazione dell'iscrizione e delle clausole 1.0 (modalità di pagamento) 1.1 (recesso), 1.2 (Foro Competente), 1.3 (Attestati) e 1.4 (Annullamento iscrizione)

Data.....

Firma .....

Ha conosciuto il Corso mediante:

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

Inviare la presente scheda via e-mail a [a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it)

## Regolamento

# Corso Specialista di Sistemi di Certificazione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

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

Il corso si svolgerà secondo il programma redatto in ottemperanza al progetto definito dal Responsabile Didattico Check Fruit srl 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 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 presenti in aula sono tenuti a firmare quotidianamente un registro di presenza predisposto dall'Ente gestore, nel quale sono indicate le eventuali ore di assenza.

**Sul corso sono ammesse in totale, al massimo, 12 ore di assenza.**

**La consegna dell'attestato generale di partecipazione è subordinata al rispetto del requisito relativo al numero di ore complessive di assenza: nel caso in cui il numero di ore di assenza sull'intero corso sia superiore a 12, l'attestato generale di partecipazione non verrà rilasciato.**

Il rilascio degli attestati di qualifica è subordinato al superamento dei relativi esami, e al rispetto di requisiti di presenza.

Per quanto riguarda i singoli moduli, le ore di assenza ammesse sono le seguenti:

- **Modulo 1 "Corso per la qualifica di Auditor Interno Sistemi di Autocontrollo HACCP"- max 4 ore di assenza;**
- **Modulo 2 "Corso per la qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità " - max 4 ore di assenza;**
- **Modulo 3 "Corso per la qualifica di Auditor Interno per standard internazionali nelle catene distributive (BRCGS e IFS)" - max 4 ore di assenza;**

Il superamento dei limiti di ore di assenza consentite per singolo modulo **comporta l'esclusione dall'esame finale previsto dal modulo stesso.**

Eventuali situazioni particolari ed eccezioni verranno valutate singolarmente.

**Il rilascio degli attestati (3 attestati di qualifica + 1 finale di partecipazione) 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. In caso di abbandono(\*), indipendentemente dalla motivazione, **il corsista è tenuto a saldare quanto dovuto contrattualmente con la possibilità di recuperare i moduli non frequentati nelle edizioni successive.**

Data di presentazione richiesta di abbandono (*)	Quota (euro)
Entro l'8/10/2025	650 + IVA (22%)
Dopo l'8/10/2025	1.300 + IVA (22%)

(\*) La presentazione della richiesta di abbandono corso deve avvenire mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata a Check Fruit srl Via dei Mille, 24 – 40121 Bologna c.a. Responsabile Formazione. La data di riferimento è quella postale.

## Regolamento

### Corso Specialista di Sistemi di Certificazione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

#### **Art.4 Stage e Tirocini**

**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 Check Fruit 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 Check Fruit 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** \_\_\_\_\_

**Cognome** \_\_\_\_\_

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

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