

TÜV NORD Education CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI

TÜV NORD Italia
www.tuev-nord.it

Sede legale e operativa
Via Filippo Turati, 70
20023 CERRO MAGGIORE (MI)

Sede amministrativa e operativa
Via Persicetana Vecchia, 28
40132 BOLOGNA (BO)

**Per ulteriori informazioni, per
richiedere corsi fuori catalogo
e per confermare la vostra
partecipazione contattate
i nostri uffici o scrivete a**
agrifood@tuev-nord.it



		QUOTA DI PARTECIPAZIONE	OBIETTIVI	DESTINATARI	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE
TNF 001	CORSO PCQI – Preventive Controls Qualified Individual Human Food (FDA – FSMA) <u>FSPCA Recognized Course</u> Durata: 2,5 giorni	Standard: € 950,00 + IVA Clienti TÜV NORD: € 900,00 + IVA	<p>Le aziende che intendono esportare prodotti alimentari verso gli Stati Uniti, dovranno formare al loro interno la figura PCQI - Preventive Controls Qualified Individual» incaricata della gestione di un piano di gestione per la sicurezza alimentare (FSP – food safety plan) rispondente a determinati requisiti del FSMA.</p> <p>Il corso PCQI ha lo scopo di formare in coerenza con quanto richiesto dal FSMA, un soggetto qualificato che possa redigere e gestire il piano FSP, con l'obiettivo di garantire la sicurezza igienica durante le tutte le fasi di produzione, confezionamento e distribuzione dei prodotti alimentari in USA. Il piano è incentrato sui controlli preventivi come richiamati dal Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk based preventive Controls for Human Food Regulation.</p>	Responsabili Qualità, Responsabili aziendali, Consulenti, Auditor Il corso è particolarmente consigliato per le aziende che esportano in USA, per i consulenti e per coloro che svolgono attività di audit presso fornitori, outsourcer o filiali	Bologna, dal 6 al 8 Agosto			
TNF 002	Auditor interni BRC - Global Standard Food Safety Issue 8 Durata: 2 giorni	Standard: € 550,00 + IVA Clienti TÜV NORD: € 500,00 + IVA	<p>Il BRC – Global Standard (BRCS) per la sicurezza alimentare è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari nato nel 1998.</p> <p>Obiettivo della certificazione BRCS è garantire che la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari a marchio del distributore siano ottenuti secondo standard qualitativi e rispetto di requisiti minimi definiti.</p> <p>Questo corso fornisce le informazioni necessarie sulla nuova versione 8 di BRC FOOD, in vigore dal 1°Febbraio 2019.</p>	Personale coinvolto nella certificazione e consulenti che vogliono ampliare la gamma dei servizi forniti, auditor interni			Bologna, 12-13 Ottobre	
TNF 003	Programma di verifica dei fornitori esteri (FSVP) secondo la FSPCA <u>FSPCA Recognized Course</u> Durata: 2,5 giorni	Standard: € 1.200,00 + IVA Clienti TÜV NORD: € 1.000,00 + IVA	<p>I soggetti responsabili delle importazioni di alimenti per il consumo umano ed animale negli Stati Uniti sono obbligati ad attuare un programma di verifica dei propri fornitori aderendo al FSVP (Foreign Supplier Verification Program) previsto da FSMA.</p> <p>All'interno di questo programma gli importatori devono verificare che i loro fornitori stranieri stiano producendo alimenti con lo stesso livello di sicurezza alimentare previsto per le aziende americane e che gli alimenti siano ottenuti sulla base di un piano dei controlli preventivi (es. FSP) e garantire che gli stessi non siano adulterati e rispettino i requisiti di etichettatura sugli allergeni.</p> <p>Questo corso fornisce le informazioni necessarie per comprendere i requisiti della norma FSVP, inoltre per chi volesse eseguire l'esame finale in caso di superamento l'attestato rilasciato da FSPCA.</p>	Quality Manager, auditor, consulenti interessati a comprendere i requisiti della norma FSVP. Gli importatori con sede negli Stati Uniti d'America che necessitano della qualifica per effettuare audit presso i fornitori in accordo ai requisiti della norma FSVP.			Bologna, dal 22 al 24 Ottobre	
TNF 004	Introduzione alla ISO 22000:2018 Durata: 1 giorno	Standard: € 300,00 + IVA Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA	<p>Lo Standard ISO 22000:2018 - Food safety management system ha come caratteristica peculiare dell'introduzione della nuova struttura di alto livello dell'ISO, rendendola compatibile con gli altri standard dei sistemi di gestione ISO, quali ISO 9001 e ISO 14001.</p> <p>L'obiettivo del corso è quello di analizzare i requisiti della norma soffermandosi sui principali cambiamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fornire gli elementi necessari per realizzare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare sfruttando quanto applicato in azienda - Discutere casi pratici per valutare l'applicazione della norma attraverso esempi pratici derivati dall'esperienza maturata dai docenti in campo. <p>Analisi dei requisiti della norma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione allo standard ISO 22000; - I requisiti della Norma ISO 22000: - CCP e Prerequisiti Operativi (oPRP) - Valutazione delle prestazioni - Miglioramento 	Responsabili assicurazione e controllo qualità, responsabili di stabilimento, responsabili di produzione, consulenti, ispettori			Bologna, 23 Ottobre	
TNF 005	MSC Chain of Custody Default Version Standard e Group Version Standard Durata: 4 ore	Standard: € 200,00 + IVA Clienti TÜV NORD: € 180,00 + IVA	<p>Lo Standard MSC stabilisce le linee guida per le aziende del settore ittico, al fine di evidenziare la conformità delle attività a requisiti di buona gestione e pratiche di pesca sostenibili, condivise a livello internazionale.</p> <p>Ogni azienda che desidera commercializzare e trasformare prodotti ittici MSC vendendoli come prodotti certificati, deve sottoporsi ad un audit ed essere certificata secondo questo standard per la Catena di Custodia.</p> <p>L'obiettivo del corso è quello di analizzare i requisiti degli standard MSC Chain of Custody Default Version Standard e Group Version Standard:</p>	Responsabili assicurazione e controllo qualità, responsabili di stabilimento, responsabili di produzione, consulenti, ispettori			Online, 2 Ottobre	

			<ul style="list-style-type: none"> - Fornire gli elementi necessari per realizzare un Sistema di Gestione della catena di custodia per sfruttando quanto applicato in azienda - Discutere casi pratici per valutare l'applicazione della norma attraverso esempi pratici derivati dall'esperienza maturata dai docenti in campo. 				
TNF 006	<p>MSC Chain of Custody Default Version Standard and Consumer-Facing Organisation (CFO)</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 200,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 180,00 + IVA</p>	<p>Lo Standard MSC stabilisce le linee guida per le aziende del settore ittico, al fine di evidenziare la conformità delle attività a requisiti di buona gestione e pratiche di pesca sostenibili, condivise a livello internazionale.</p> <p>Ogni azienda che desidera commercializzare e trasformare prodotti ittici MSC vendendoli come prodotti certificati, deve sottoporsi ad un audit ed essere certificata secondo questo standard per la Catena di Custodia.</p> <p>L'obiettivo del corso è quello di analizzare i requisiti degli standard MSC Chain of Custody Default Version Standard and Consumer-Facing Organisation (CFO):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fornire gli elementi necessari per realizzare un Sistema di Gestione della catena di custodia per sfruttando quanto applicato in azienda - Discutere casi pratici per valutare l'applicazione della norma attraverso esempi pratici derivati dall'esperienza maturata dai docenti in campo. 	Responsabili assicurazione e controllo qualità, responsabili di stabilimento, responsabili di produzione, consulenti, ispettori			Online, 16 Ottobre
TNF 010	<p>La certificazione biologica dei prodotti alimentari trasformati - corso BASE</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sullo standard e sulla certificazione biologica, al fine di progettare prodotti alimentari biologici e pianificare una produzione biologica nelle aziende alimentari convenzionali. Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, dirigenti dell'industria alimentare. È consigliato possedere una conoscenza minima dei sistemi di certificazione volontari e/o regolamentati e del loro funzionamento			Online, 2 Ottobre
TNF 011	<p>La certificazione biologica dei prodotti alimentari trasformati - corso AVANZATO</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è sviluppare le competenze, al fine di pianificare una produzione biologica in aziende appartenenti alle più comuni filiere alimentari. Il corso alterna fasi di lezione frontale, intervallate da "case study" ed "esercitazioni", al fine di mettere in pratica quanto appreso nel corso BASE.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, dirigenti dell'industria alimentare. È indispensabile aver frequentato la prima parte - corso BASE			Online, 9 Ottobre
TNF 012	<p>La certificazione GOTS (Global Organic Textile Standard)</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sullo standard e sulla certificazione, che consenta all'impresa di definire prodotti e materiali tessili in linea con le nuove esigenze dei consumatori ed avviare una produzione "sostenibile" nei propri stabilimenti.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti, dirigenti dell'industria tessile (fibre grezze, semilavorati, prodotti finiti). È consigliato possedere una conoscenza minima dei sistemi di certificazione volontari e/o regolamentati e del loro funzionamento			Online, 15 Ottobre
TNF 013	<p>Etichettatura dei Prodotti Biologici parte 1° - la normativa alimentare in tema di etichettatura dei prodotti alimentari biologici più semplici</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire ai partecipanti le informazioni di base per progettare un'etichetta di un prodotto biologico in conformità alla regolamentazione comunitaria vigente e a quella nazionale.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	Responsabili e addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, esperti di etichettatura alimentare.			Online, 16 Ottobre

TNF 014	<p>Etichettatura dei Prodotti Biologici parte 2° - prodotti alimentari complessi contenenti ingredienti non biologici, additivi, aromi, preparazioni micro-organiche, vitamine e Sali minerali</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è sviluppare le abilità necessarie per progettare una etichetta biologica di prodotti alimentari complessi in conformità alla regolamentazione comunitaria vigente e a quella nazionale.</p> <p>Il corso alterna fasi di lezione frontale, intervallate da "case study" e "esercitazioni", al fine di mettere in pratica quanto appreso nella prima parte del corso.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili e addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, esperti di etichettatura alimentare.</p> <p>È indispensabile l'aver partecipato alla parte 1° del corso</p>		<p>Online, 23 Ottobre</p>	
TNF 015	<p>La certificazione TE (Textile Exchange)</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sullo standard e sulla certificazione, che consenta all'impresa di definire prodotti e materiali tessili in linea con le nuove esigenze dei consumatori ed avviare una produzione "sostenibile" nei propri stabilimenti.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti, dirigenti dell'industria tessile (fibre grezze, semilavorati, prodotti finiti).</p> <p>È consigliato possedere una conoscenza minima dei sistemi di certificazione volontari e/o regolamentati e del loro funzionamento</p>		<p>Online, 22 Ottobre</p>	
TNF 016	<p>Le certificazioni biologiche per i mercati esteri: USDA NOP Organic - JAS Giappone – Organico Brazil</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze degli standard internazionali e del relativo schema di certificazione, al fine di permettere ai prodotti alimentari biologici italiani l'accesso ai mercati internazionali più promettenti che sono regolamentati da normative nazionali non equivalenti alla normativa europea.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e i consulenti della sicurezza alimentare, dirigenti dell'industria alimentare biologica.</p> <p>È consigliato possedere la conoscenza dello standard di produzione biologica europeo Reg. Ce 834/2007, del funzionamento del relativo sistema di controllo e dell'etichettatura dei prodotti biologici</p>		<p>Online, 30 Ottobre</p>	
TNF 017	<p>La certificazione della cosmesi Bio NATRUE</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sullo standard e sulla certificazione, al fine di definire prodotti e semilavorati in linea con le nuove esigenze dei consumatori ed avviare una produzione "sostenibile" negli stabilimenti ed officine cosmetiche.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e i consulenti, dirigenti dell'industria cosmetica (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).</p> <p>È consigliato possedere una conoscenza minima dei sistemi di certificazione volontari e/o regolamentati e del loro funzionamento</p>		<p>Online, 5 Novembre</p>	
TNF 018	<p>Le certificazioni biologiche per i mercati esteri: Bio Suisse</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze degli standard internazionali e del relativo schema di certificazione, al fine di permettere ai prodotti alimentari biologici italiani l'accesso ai mercati internazionali più promettenti laddove standard "privati" di produzione biologica hanno incontrato un notevole successo.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, dirigenti dell'industria alimentare biologica.</p> <p>È consigliato possedere la conoscenza dello standard di produzione biologica</p>		<p>Online, 6 Novembre</p>	

				europeo Reg. Ce 834/2007, del funzionamento del relativo sistema di controllo e dell'etichettatura dei prodotti biologici				
TNF 019	<p>Gli indici di naturalità e biologicità dei cosmetici Linea guida ISO 16128</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base sullo standard e sulla certificazione, al fine di definire prodotti e semilavorati in linea con le nuove esigenze dei consumatori ed avviare una produzione "sostenibile" negli stabilimenti ed officine cosmetiche.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti, dirigenti dell'industria cosmetica (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).</p> <p>È consigliato possedere una conoscenza minima dei sistemi di certificazione volontari e/o regolamentati e del loro funzionamento</p>				<p>Online, 12 Novembre</p>
TNF 020	<p>Le certificazioni biologiche per i mercati esteri: Naturland, Krav e Soil Association</p> <p>Durata: 4 ore</p>	<p>Standard: € 300,00 + IVA</p> <p>Clienti TÜV NORD: € 250,00 + IVA</p>	<p>Obiettivo del corso è fornire le conoscenze degli standard internazionali e del relativo schema di certificazione, al fine di permettere ai prodotti alimentari biologici italiani l'accesso ai mercati internazionali più promettenti laddove standard "privati" di produzione biologica hanno incontrato un notevole successo.</p> <p>Il corso si sviluppa tramite lezioni frontali.</p> <p>Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione da TNI.</p>	<p>Responsabili di produzione, addetti alla qualità, tecnici e consulenti della sicurezza alimentare, dirigenti dell'industria alimentare biologica.</p> <p>È consigliato possedere la conoscenza dello standard di produzione biologica europeo Reg. Ce 834/2007, del funzionamento del relativo sistema di controllo e dell'etichettatura dei prodotti biologici</p>				<p>Online, 13 Novembre</p>