

## Scheda descrittiva del corso

**TITOLO DEL CORSO:**

***Analisi del rischio, misure preventive e precauzionali nell'azienda biologica***

**DATE:**

**6 Giugno 2022 dalle 9.00 alle 18.00**

**DURATA:**

**8 ore**

**MODALITA':**

**Modalità webinar (STREAMING ON LINE)**

**CONTENUTI:**

Durante il corso verranno approfonditi l'inquadramento normativo e gli strumenti operativi a disposizione di aziende biologiche (di produzione vegetale, zootecnica e preparazione) che consentono di implementare efficaci azioni precauzionali nel rispetto della normativa vigente in agricoltura biologica.

**OBIETTIVI:**

Obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti le conoscenze tecnico normative per poter implementare efficaci azioni preventive nell'azienda biologica a protezione e garanzia delle produzioni da agricoltura biologica.

**DESTINATARI:**

Responsabili Assicurazione Qualità, Professionisti, Consulenti, Tecnici e Figure professionali che operano nel controllo qualità e negli approvvigionamenti di imprese agroalimentari.

**PROSPETTIVE  
OCCUPAZIONALI E  
ATTESTATO  
RILASCIATO**

- **Attività di consulenza/assistenza tecnica** per aziende biologiche.
- **Responsabile/Addetto Assicurazione Qualità** presso la Grande distribuzione Organizzata
- **Auditor, Responsabile di schema**, Commerciale presso Organismi di Certificazione.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato **l'Attestato di partecipazione** e un **Badge Digitale** attestante la partecipazione al corso.

---

**REQUISITI DI  
ACCESSO:**

Per seguire il corso è consigliabile una formazione di tipo scientifico.

---

**METODOLOGIA  
DIDATTICA:**

Il corso prevede lezioni teoriche alternate a illustrazione di casi pratici, affrontati con il coinvolgimento dei partecipanti.

---

**QUOTA DI  
PARTECIPAZIONE  
E MODALITA' DI  
PAGAMENTO:**

**Quota di partecipazione: 150 euro + IVA 22% (183 IVA inclusa)**

**Quota di partecipazione per aziende certificate Check Fruit: 100 euro + IVA 22% (122 IVA inclusa)**

La quota di partecipazione deve essere versata all'atto di iscrizione tramite bonifico bancario utilizzando il seguente IBAN intestato a Check Fruit srl:

**IT 14 E 02008 02435 000003000014**

Una volta effettuato il pagamento si chiede l'invio della contabile alla seguente mail: [a.arduini@checkfruit.it](mailto:a.arduini@checkfruit.it)

---

**INFORMAZIONI:**

Per informazioni si prega di contattare l'area formazione Check Fruit S.r.l.:

**Agnese Arduini**

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

**Tel. 051-6494836**

**Check Fruit srl promuove l'innovazione tecnologica  
nella rappresentazione e nella gestione digitale delle competenze delle persone**

**Il Digital Badge IQC è un "vettore digitale di informazioni" che rappresenta le competenze e le esperienze acquisite** dalla persona in contesti formativi ed esperienziali, in forma complementare ed integrata con i più tradizionali strumenti di attestazione, qualifica e certificazione.

I Digital Badge emessi da Piattaforma C-BOX® sono visualizzabili da ogni persona a cui vengano rilasciati, affinché possa collezionarli in un proprio spazio personale e riservato, così da tenere traccia dei "saperi" acquisiti nei diversi contesti formativi ed esperienziali. Inoltre i badge possono essere condivisi su tutti i social network più diffusi, essere inseriti nel campo certificazione di LinkedIn e pubblicati in un proprio spazio personale o nello spazio Human Capital Competence entrambi visitabili da terze parti.

**Alla fine di questo corso rilasceremo agli iscritti all'evento che supereranno i criteri previsti il badge digitale utilizzabile sul proprio CV e profilo LinkedIn:**



## PROGRAMMA DEL CORSO

Ora	Argomento
09.00 - 09.15	Apertura corso
09.15 - 11.00	Misure preventive e misure precauzionali - definizioni e inquadramento normativo
11.00 - 11.15	Pausa
11.15 - 13.00	Obblighi dell'operatore controllato
13.00 - 14.00	Pausa pranzo
14.00 - 15.45	Casi studio produzione vegetale, zootecnica e preparazione
15.45 - 16.00	Pausa
16.00 - 17.30	Casi studio produzione vegetale, zootecnica e preparazione
17.30 - 18.00	Spazio per le domande e chiusura corso