



CAMERA DI COMMERCIO
IRPINIA SANNIO



Scuola
di **Governo**
del **Territorio**



CONSORZIO
PROMOS RICERCHE



CAMERA DI COMMERCIO
IRPINIA SANNIO
AZIENDA SPECIALE VALIRSANNIO

allegato n. 1 alla determinazione del Direttore n. 24 del 24 aprile 2024

AVVISO PUBBLICO PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO DI ALTA FORMAZIONE “SCHEMI DI CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO E SICUREZZA ALIMENTARE”

Art. 1 – FINALITA’ E DESCRIZIONE DEL CORSO

La Camera di Commercio Irpinia Sannio, in coerenza con la propria mission istituzionale, al fine di fornire assistenza specialistica alle imprese del proprio territorio e sostenerle per accrescere la loro competitività, promuove, in collaborazione con il Consorzio universitario Promos Ricerche e la Scuola di Governo del Territorio, la realizzazione del corso di alta formazione **“Schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare”**

Il corso - che si terrà in modalità videoconferenza, in diretta e da remoto – è finalizzato a sviluppare le conoscenze necessarie alla gestione degli schemi di certificazione di prodotto legati alla Sicurezza Alimentare. Nel corso saranno analizzate anche le nuove normative europee e nazionali sulla sicurezza alimentare, nonché le azioni e le procedure che aiutano a garantire e mantenere elevati gli standard di sicurezza dei prodotti.

Durante il percorso formativo verranno verificate le competenze di base e qualificanti per il controllo dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Al termine del percorso sarà rilasciato un attestato di frequenza per *“Esperto schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare”*.

Il percorso è rivolto a tutti coloro che vogliono ampliare le conoscenze sui diversi standard sviluppati e implementati dalle aziende operanti lungo tutta la filiera agroalimentare, al fine di offrire garanzie di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e servizi offerti ai propri clienti, sia in ambito B2C che B2B.

Art. 2 – SOGGETTI DESTINATARI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Il corso è rivolto ad un massimo di **n. 40** partecipanti tra titolari, manager e dipendenti di impresa nonché consulenti e liberi professionisti.

I partecipanti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

IMPRESA:

- ✓ avere la **sede operativa** in provincia di Avellino o di Benevento;
- ✓ essere regolarmente iscritta ed attiva nel Registro delle Imprese;
- ✓ essere in regola con il pagamento dei diritti camerali.

CONSULENTI, LIBERI PROFESSIONISTI

- ✓ avere la **sede operativa** in provincia di Avellino o di Benevento;

Per ciascuna impresa è possibile la partecipazione di più di un rappresentante, posto che, in caso di superamento del numero massimo di partecipanti ed a parità di condizioni, si procederà all’ammissione in base all’ordine cronologico d’invio della domanda secondo quanto risulterà dalla pec aziendale d’invio del modulo completo di tutti gli allegati previsti, dando priorità ad

assicurare la presenza di un **maggior numero d'impres**e. In caso di più partecipanti per una singola impresa, sarà applicata una diversa quota di partecipazione proporzionata al numero di partecipanti (quota doppia per 2 partecipanti, ecc.). L'integrazione della quota sarà richiesta dalla Camera di Commercio prima dell'inizio del corso.

Possono fare domanda di iscrizione al corso, **a titolo completamente gratuito**, fino ad un massimo di **n. 5 studenti iscritti a corsi di laurea triennali e magistrali nell'Università del Sannio**. Gli studenti iscritti ai corsi di laurea triennali dovranno avere conseguito almeno 90 cfu. Una commissione nominata dal Consorzio Promos Ricerche selezionerà i partecipanti sulla base del voto eventuale di laurea triennale e della media riportata agli esami. Le domande, complete di tutte le generalità e di una autodichiarazione in cui si attesti l'iscrizione a un corso di laurea presso l'Università del Sannio, l'eventuale laurea triennale conseguita con il relativo voto, i cfu conseguiti e il voto conseguito in ogni singolo esame, dovranno essere inviate via mail, allegando copia di un valido documento di riconoscimento, all'indirizzo valirsannio@irpiniasannio.camcom.it **entro il 9 maggio 2024**.

Art. 3 – SUPPORTO TECNICO-SCIENTIFICO

La Camera di Commercio Irpinia Sannio si avvale, per lo svolgimento del corso, del supporto tecnico e scientifico del Consorzio Promos Ricerche, in collaborazione con la Scuola di Governo del Territorio. Le lezioni saranno tenute da docenti dell'Università del Sannio e da docenti dell'Organismo di Certificazione, RINA Services S.p.A. oltre che da esperti provenienti dal mondo delle associazioni professionali, con case study e testimonianze di imprenditori, manager e operatori del settore, per portare a beneficio dei partecipanti le migliori prassi e le esperienze più avanzate.

Art. 4 - STRUTTURA DEL CORSO

Il corso **si terrà in modalità di videoconferenza, in diretta e da remoto**, mediante la piattaforma ZOOM che consente una piena interazione tra docenti e discenti. Il calendario prevede **14** incontri da **4** ore per complessive **56 ore di didattica**.

Le lezioni inizieranno **lunedì 13 maggio** dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e proseguiranno secondo il calendario di seguito riportato:

| | | | |
|---------|----------|---------|----------|
| Lunedì | 13/05/24 | Venerdì | 17/05/24 |
| Lunedì | 20/05/24 | Venerdì | 24/05/24 |
| Lunedì | 27/05/24 | Venerdì | 31/05/24 |
| Lunedì | 03/06/24 | Venerdì | 07/06/24 |
| Lunedì | 10/06/24 | Venerdì | 14/06/24 |
| Lunedì | 17/06/24 | Venerdì | 21/06/24 |
| Venerdì | 28/06/24 | Lunedì | 01/07/24 |

Art. 5 – PROGRAMMA

Calendario delle lezioni e tematiche:

| Durata | Titolo | Data |
|----------------|---|----------|
| Mod. 1 - 4 ore | Panoramica sul contesto Agroalimentare e prospettive di sviluppo | 13/05/24 |
| Mod. 1 - 4 ore | Panoramica sul contesto Agroalimentare e il mondo della Sicurezza Alimentare. | 14/05/24 |
| Mod. 2 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: BRC e IFS | 20/05/24 |
| Mod. 2 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: BRC e IFS | 24/05/24 |
| Mod. 3 - 4 ore | Sistema HACCP e piano di autocontrollo | 27/05/24 |
| Mod. 3 - 4 ore | Sistema HACCP e piano di autocontrollo | 31/05/24 |
| Mod. 3 - 4 ore | Sistema HACCP e piano di autocontrollo | 03/06/24 |
| Mod. 3 - 4 ore | Sistema HACCP e piano di autocontrollo | 07/06/24 |
| Mod. 4 - 4 ore | La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008. | 10/06/24 |
| Mod. 4 - 4 ore | La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008. | 14/06/24 |
| Mod. 5 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 6 e 22000:2018 | 17/06/24 |
| Mod. 5 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 6 e 22000:2018 | 21/06/24 |
| Mod. 6 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P 6 , IFA | 28/06/24 |
| Mod. 6 - 4 ore | Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P 6 , IFA | 01/07/24 |

Modulo 1) 8 ore

Panoramica sul contesto e sulle filiere Agroalimentari, principali normative vigenti, gli standard di riferimento, il sistema degli accreditamenti e di certificazione nel mondo della Sicurezza Alimentare.

Modulo 2) 8 ore

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI:

presentazione dei principali elementi che caratterizzano gli standard BRC e IFS:

- adozione delle best practise di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo degli standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale;
- esistenza di appropriate procedure e specifiche

Modulo 3) 16 ore

Sistema HACCP: legislazione e implementazione di un piano di autocontrollo:

- Legislazione in tema di sicurezza alimentare
- CAC/RCP 1-1969, - Rev. 2023– Annex: Codice Internazionale Raccomandato di Pratiche Generali e Principi di Igiene Alimentare
- Definizione e gestione di un piano di autocontrollo aziendale secondo il metodo HACCP
- Sistemi di certificazione, standard e norme di riferimento.
- Esercitazioni e casi studio

Modulo 4) 8 ore

La rintracciabilità di filiera: la ISO 22005:2008 a tutela e valorizzazione delle filiere alimentari:

- La rintracciabilità: aspetti cogenti
- Introduzione allo standard UNI EN ISO 22005
- Esempi di Progettazione di un sistema di rintracciabilità

Modulo 5) 8 ore

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: FFSC 6 e 22000:2018.

- Introduzione allo standard ISO 22000
- I requisiti della norma ISO 22000
- Relazione tra la ISO 22000 e i diversi standard
- I requisiti dello standard FSSC 22000

Modulo 6) 8 ore

Gli standard della GDO riconosciuti GFSI: Global G.A.P 6, IFA e i moduli aggiuntivi complementari richiesti dalla GDO. ADD-ON:

- **GRASP Vs 2.** GLOBALGAP e le buone pratiche in ambito sociale
- **SPRING vs 2:** Ottimizzare la gestione sostenibile dell'acqua in agricoltura
- **McDONALDS vs 2:** è un gruppo di requisiti basato sulle buone pratiche McDonalds (McDonalds Good Practices Standard)

Art. 6 - TUTORAGGIO, MODALITÀ DI FREQUENZA, VERIFICA FINALE E ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Il tutoraggio per le attività didattiche, per la gestione della piattaforma on line e dell'esame finale e quant'altro necessario alla frequenza del corso sarà garantito a tutti i partecipanti da Valirsannio Azienda Speciale della Camera di Commercio Irpinia Sannio (tel. 0825694206 – 0824300412 – 0824300415 email valirsannio@irpiniasannio.camcom.it).

Al termine di ogni modulo i partecipanti riceveranno il relativo materiale didattico.

Per le finalità didattiche è preferita la presenza in diretta a tutti i webinar. **Le lezioni saranno registrate** e coloro che faranno **sino a un massimo di 4 assenze** potranno recuperare le lezioni accedendo alle registrazioni fornite dalla Camera di Commercio ed autocertificando di aver seguito la lezione in differita. L'effettiva partecipazione on line sarà invece verificata direttamente attraverso la piattaforma ZOOM.

Coloro che supereranno le 4 assenze non conseguiranno l'attestato di partecipazione.

Durante le lezioni sono previste periodiche prove di verifica dell'apprendimento.

Coloro che supereranno la prova di verifica riceveranno un **Attestato rilasciato congiuntamente dalla Camera di Commercio, dal Consorzio Universitario Promos Ricerche e da RINA Services S.p.A.** Non è previsto viceversa l'attestato per ogni singola lezione.

Art. 7 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E COSTO DELL'INIZIATIVA

La domanda di partecipazione, da redigersi sull'apposito modello scaricabile dal sito internet (www.irpiniasannio.camcom.it), dovrà pervenire entro e non oltre il **9 maggio 2024**, per via telematica a mezzo PEC aziendale, in formato pdf e sottoscritta con firma digitale al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: a valirsannio@legalmail.it, specificando nell'oggetto: **Domanda di partecipazione corso "Schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare"**.

Alla domanda occorre allegare la seguente documentazione:

- ✓ copia di un valido documento di riconoscimento del legale rappresentante e del partecipante;
- ✓ ricevuta di pagamento, tramite bonifico bancario, della quota di partecipazione (per 1 addetto aziendale) dell'importo di € **100,00 IVA compresa** intestato a VALIRSANNIO Azienda Speciale CCIAA Irpinia Sannio - IBAN: IT 75B3604203200000000032320 indicando come causale: **"Quota partecipazione Corso Schemi di certificazione di prodotto e sicurezza alimentare"**.

Non saranno prese in considerazione le domande che perverranno oltre il termine stabilito nel presente avviso e/o sprovviste dei documenti richiesti.

L'ammissione dei partecipanti avverrà tenendo presente l'ordine cronologico di arrivo delle domande (a tal fine, farà fede la data e l'orario di ricezione della PEC da parte di Valirsannio) e previa verifica dei requisiti di partecipazione di cui al presente avviso.

Art. 8 - INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del GDPR, la Camera di Commercio Irpinia Sannio in qualità di titolare del trattamento ("Titolare"), informa che i dati personali a Lei relativi, da Lei forniti in occasione della presente domanda formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa applicabile e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il titolare del trattamento dati è la Camera di Commercio Irpinia Sannio con sede legale in Avellino, Piazza Duomo, 5 – 83100 Avellino ("Titolare").

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati personali:

Telefono: 0825694302 Email: segreteria.generale@irpiniasannio.camcom.it

Pec: cciaa@pec.irpiniasannio.camcom.it

RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

Il Responsabile del trattamento dati ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016 è l'Azienda speciale Valirsannio, con sede legale in Benevento, Piazza IV novembre, 1, codice fiscale 01367280623.

Dati di contatto:

Telefono: 0824300411 Email: valirsannio@irpiniasannio.camcom.it

Pec: valirsannio@legalmail.it

TIPOLOGIA DI DATI TRATTATI

I dati trattati dal Titolare dal Responsabile del Trattamento saranno quelli da Lei forniti all'atto dell'invio della presente domanda e dei relativi allegati.

FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DEI DATI

Il trattamento è finalizzato agli scopi previsti dal presente Avviso e dal Regolamento camerale vigente inerente la partecipazione a fiere in Italia ed all'estero.

BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

Base giuridica del trattamento è il consenso espresso dal soggetto interessato al trattamento dei propri dati personali per una o più specifiche finalità (art. 6 comma 1, lett. a) del GDPR)

MODALITÀ E AMBITO DEL TRATTAMENTO

Il trattamento avverrà mediante la raccolta cartacea e digitale dei dati personali e la successiva immissione degli stessi in uno o più sistemi automatizzati di personal computer collegati in rete locale e agli elaboratori centrali dell'Ente. I Suoi dati personali saranno trattati esclusivamente da persone autorizzate al trattamento ed opportunamente istruite, oltre che tramite responsabili del trattamento legati al titolare da specifico contratto.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i seguenti diritti:

- diritto di accesso ai dati personali;
- diritto di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che La riguarda;
- diritto alla portabilità dei dati, ove previsto;
- diritto di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca; alla revoca del consenso consegue l'impossibilità di gestire i suoi dati e dar corso alle richieste di iscrizione telematica; la revoca non è prevista nel caso in cui il trattamento è necessario per adempiere un obbligo normativo al quale è soggetto il titolare del trattamento;
- diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta all'indirizzo promozione@irpiniasannio.camcom.it

Per eventuali segnalazioni o istanze potrà rivolgersi al DPO.

Benevento, 24 aprile 2024

Il Direttore
Dott. Antonello Murru