Agrifood & Beverage

APPROVVIGIONAMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Corso online

02/05/2023 - 8h

Descrizione del corso

APPROVVIGIONAMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Destinatari

Il corso si rivolge a coloro che intendono valorizzare ed ottimizzare il processo di approvvigionamento: titolari, resp acquisti, responsabili qualità, consulenti, etc
Obiettivi

Fornire una metodologia di valutazione e miglioramento del processo di approvvigionamento

Come individuare i bisogni della mia azienda:
• Quali necessità ho nell'acquisto e cosa mi chiede il contesto esterno
• Rischi ed opportunità nell'approvvigionamento
• Il ruolo strategico nella scelta dei fornitori per garantire sicurezza alimentare
• un approccio sistemico alla gestione dei fornitori.

Progettare e condurre audit di 1' e 2' parte

a) con obiettivi chiari

b) con utilizzo di modelli

c) con un approccio alla sostanza

Ottenere informazioni realmente utili sul processo di approvvigionamento:

• efficacia ed efficienza del processo con valutazione di:
rispetto agli obiettivi,sulla capacità di adattarsi al cambiamento,comprensione di rischi e opportunità presenti in quei determinati contestiazioni volte al miglioramento continuo in senso proattivo e non reattivo

Stimolare:

• lo sviluppo di un metodo di valutazione critico
• curiosità e approfondimento, basati sulla passione nel perseguire obiettivi di miglioramento
Contenuto

I contenuti del corso comprendono:
• legislazione, Codex e standard volontarie;
• le metodologie di conduzione degli audit sul processo di approvvigionamento

Certificati/Attestati rilasciati

Ai corsisti verrà proposto un test di verifica di apprendimento, al fine di valutare il livello di conoscenza raggiunto. Ai corsisti che supereranno il test verrà rilasciato un attestato di superamento esame; in caso contrario verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Programma

Programma

Orari:

9.00 – 9.15 Verifica collegamento partecipanti

9.15 – 18.00 Svolgimento corso

Supply chain: rischi ed opportunità

Una breve introduzione sul concetto di sicurezza alimentare;

Il ruolo dei fornitori nella sicurezza alimentare dell’organizzazione

Il punto di vista dell’azienda:
• valutazione del rischio delle materie prime;
• identificazione delle necessità interne

Le richieste del contesto esterno da diverse prospettive:

• la normativa cogente
• le norme e gli standard volontari: 9001, 22000, 22005, BRC, IFS, FSSC

Da fornitore a partner: quali obiettivi di miglioramento perseguire

• attività di audit interna: cos’è un audit di prima parte e quali obiettivi ha
• attività di audit sui fornitori: cos’è un audit di seconda parte e quali obiettivi ha