



DOSSIER TECNICO DIDATTICO E DI VALUTAZIONE

Fondamentali Halal – Corso

Prezzo / emissione attestato

250,00 €

IVA/VAT esclusa

Codice corso

HALAL_FUND_LA

Durata minima

30 min

Soglia finale

70%

Edizione scheda

13/10/2026

1. Identità, finalità e perimetro del percorso

Il corso "Fondamentali Halal – Corso" offre una panoramica completa e approfondita delle basi normative, operative e gestionali per garantire la conformità Halal nel settore alimentare e non solo. In soli 30 minuti, i partecipanti acquisiranno conoscenze essenziali riguardanti i requisiti generali per la produzione, confezionamento, trasporto e certificazione dei prodotti Halal, con particolare attenzione agli standard internazionali come OIC/SMIIC e GSO. Il programma guida attraverso aspetti chiave quali la macellazione secondo regole islamiche, la tracciabilità, l'etichettatura e la segregazione lungo la filiera, fondamentali per assicurare l'autenticità e la religiosità dei prodotti. Il corso è indicato per operatori di settore, responsabili qualità, auditor e chiunque sia coinvolto nella gestione o certificazione di prodotti Halal, che desiderano sviluppare una chiara comprensione delle dinamiche e delle responsabilità operative. Tramite domande di valutazione mirate, si verifica il livello di apprendimento evidenziando la corretta applicazione delle procedure di controllo e gestione rischi specifici per realtà produttive e distributive. Il percorso rappresenta un'introduzione specialistica ideale per consolidare competenze pratiche sul rispetto delle normative Halal, rafforzando la capacità decisionale nei processi produttivi e di certificazione.

La presente scheda tecnica estesa descrive il percorso così come pubblicato nella CIWZ Academy alla data di emissione. Riunisce finalità, riferimenti, architettura didattica, contenuti dei moduli, sistema delle verifiche, criteri di superamento e condizioni di attestazione. Il documento non sostituisce i testi ufficiali delle norme, delle leggi, delle linee guida o degli schemi richiamati.

2. Riferimenti normativi, regolamentari e tecnici

OIC/SMIIC 1:2019 (Requisiti generali per alimenti Halal) + GSO 2055-1:2015 (Halal Food – Part 1: General Requirements) + GSO 2055-2:2021 (Halal Food – Part 2: requisiti per gli organismi di certificazione Halal) + GSO 993 (macellazione secondo regole islamiche) + principi di tracciabilità, etichettatura e segregazione lungo la filiera

I riferimenti sono utilizzati come quadro di studio e di valutazione nei limiti del contenuto pubblicato e delle fonti disponibili. Per l'applicazione professionale prevalgono sempre le versioni ufficiali e vigenti dei documenti richiamati.

3. Architettura didattica e sistema di verifica

- tempo minimo tracciato: 30 min
- banca esame finale attiva: 200 quesiti
- esame finale: 30 quesiti selezionati dalla banca
- soglia di superamento: 70%
- Accesso diretto alla prova finale secondo le regole pubblicate per il percorso “solo test”.
- Composizione dell’esame dalla banca attiva del corso e valutazione secondo la soglia pubblicata.
- Registrazione dell’esito e, quando previsto, richiesta dell’attestato finale.

4. Informazioni tecniche ufficiali di catalogo

Obiettivi formativi

- Comprendere i principi fondamentali delle norme Halal nel settore alimentare e correlati.
- Approfondire i requisiti operativi relativi a produzione, macellazione, etichettatura e filiera.
- Sviluppare competenze per la gestione dei rischi e delle conformità nei processi produttivi.

Competenze acquisite

- Conoscenza delle normative OIC/SMIIC e GSO riguardanti alimenti Halal.
- Capacità di identificare e applicare i controlli su tracciabilità, segregazione e certificazione.
- Preparazione per affrontare verifiche e audit Halal con evidenze documentali.

Destinatari

Operatori del settore alimentare, responsabili qualità, auditor Halal, importatori/exporter, responsabili produzione e manutenzione, catene di ristorazione.

Prerequisiti

Nessuna conoscenza specifica richiesta, consigliata una base generale sul settore alimentare.

Programma

- Introduzione agli standard Halal (OIC/SMIIC, GSO)
- Principi di macellazione islamica
- Gestione della tracciabilità e segregazione
- Etichettatura e packaging Halal
- Procedure e controlli per la certificazione
- Studio di casi e domande di verifica

Metodologia didattica

Lezioni teoriche integrate da esempi pratici e domande di autovalutazione.

Modalità di valutazione

Test di verifica finale con superamento al 70% delle risposte corrette.

Durata

30 minuti.

Attestazione

Certificato di partecipazione a fronte del superamento del test, disponibile con costo di 25 euro.

Risultati attesi

Partecipanti in grado di applicare i principi Halal nella pratica quotidiana, migliorando la conformità operativa e la gestione dei rischi.

7. Sistema di verifica, esame finale e criteri di superamento

- La prova finale è composta da 30 quesiti selezionati dalla banca attiva del corso. La piattaforma applica una logica anti-ripetizione per i nuovi tentativi quando la consistenza della banca lo consente.
- Consistenza della banca finale rilevata al momento della generazione: 200 quesiti attivi.
- Soglia di superamento pubblicata per il corso: 70%.
- Le domande sono finalizzate a verificare non soltanto il richiamo mnemonico, ma anche interpretazione, applicazione, selezione delle evidenze, valutazione di scenari e qualità della decisione, in funzione della materia trattata.

8. Tracciamento, continuità didattica e integrità della sessione

- Lo stato del percorso, i moduli completati e il tempo registrato sono gestiti lato server quando il corso utilizza la modalità formativa Academy.
- La piattaforma consente la ripresa del percorso dal punto registrato e conserva gli esiti delle verifiche previste.
- Le sessioni di verifica possono essere soggette ai controlli di integrità e proctoring attivati dalla piattaforma e descritti nelle regole di utilizzo applicabili.
- Gli eventi tecnici e di integrità sono elementi di supporto alla valutazione e non sostituiscono il giudizio professionale quando è prevista una revisione umana.

9. Attestazione, utilizzo e limiti del documento

L'attestato CIWZ, quando previsto dal percorso e richiesto dopo il superamento, documenta il risultato ottenuto nel percorso o nella prova CIWZ indicata. Non sostituisce automaticamente certificazioni di persona, iscrizioni ad albi, abilitazioni professionali, qualifiche legali o credenziali rilasciate da organismi o soggetti terzi quando tali requisiti sono previsti dallo schema applicabile.

10. Condizioni economiche e fiscali

- Prezzo / emissione attestato: 250,00 € IVA/VAT esclusa.
- La UAE VAT viene applicata ai clienti UAE secondo i dati di fatturazione e la normativa fiscale applicabile.
- Eventuali condizioni commerciali specifiche, convenzioni o ordini aziendali prevalgono sul prezzo pubblico solo se formalmente accettati da Certificato IWZ FZCO.

11. Controllo documentale della scheda

- Documento generato automaticamente dalla CIWZ Academy sulla base dei dati del corso pubblicati al momento della richiesta.
- Codice corso: HALAL_FUND_LA

- Lingua documento: IT
- Data di generazione: 13/10/2026
- Per l'applicazione normativa e professionale fanno fede le fonti ufficiali vigenti e le eventuali procedure/schema applicabili.