



DOSSIER TECNICO DIDATTICO E DI VALUTAZIONE

Gestione della Produzione Halal – Integrazione requisiti Halal in HACCP e gestione materie prime/ingredienti

Prezzo / emissione attestato

250,00 €

IVA/VAT esclusa

Codice corso

HALAL_PROD_LA

Durata minima

45 min

Soglia finale

70%

Edizione scheda

13/10/2026

1. Identità, finalità e perimetro del percorso

Il corso "Gestione della Produzione Halal – Integrazione requisiti Halal in HACCP e gestione materie prime/ingredienti" offre una panoramica dettagliata e pratica delle metodologie necessarie per integrare i requisiti Halal nei sistemi di sicurezza alimentare, con particolare attenzione al protocollo HACCP. Durante il corso, i partecipanti approfondiranno le normative specifiche relative al cibo Halal, comprendendo come garantire la conformità in ogni fase della filiera produttiva, dalla selezione delle materie prime fino alla gestione degli ingredienti. Verranno inoltre illustrate le migliori pratiche per la rintracciabilità e il controllo qualitativo, in linea con gli standard internazionali riconosciuti. Questo percorso formativo è fondamentale per chi opera nel settore alimentare e desidera implementare o migliorare processi produttivi compatibili con le esigenze del mercato Halal, assicurando massima trasparenza e conformità normativa.

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 alimenti Halal) + GSO 2055-1:2015 (Halal Food – requisiti generali lungo la filiera) + Codex Alimentarius CXC 1-1969 (Principi generali di igiene degli alimenti e HACCP) + ISO 22000:2018 (FSMS basato su HACCP) + ISO 22002-1:2025 (PRP per la produzione alimentare) + ISO 22005:2007 (rintracciabilità di 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: 45 min

- 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 requisiti specifici della produzione alimentare Halal.
- Integrare i requisiti Halal nel sistema HACCP.
- Gestire correttamente materie prime e ingredienti compatibili con standard Halal.

Competenze acquisite

- Applicazione delle norme OIC/SMIIC, GSO e Codex Alimentarius relative al cibo Halal.
- Progettazione e controllo di sistemi HACCP integrati con requisiti Halal.
- Gestione della rintracciabilità e verifica degli ingredienti Halal.

Destinatari

Operatori del settore alimentare, responsabili qualità, addetti produzione e controllo, consulenti di sicurezza alimentare.

Prerequisiti

Conoscenze base di sicurezza alimentare e principi HACCP.

Programma

- Introduzione agli standard Halal (OIC/SMIIC, GSO)
- Principi generali di igiene alimentare e HACCP
- Integrazione requisiti Halal in HACCP
- Gestione materie prime e ingredienti Halal
- Rintracciabilità e controllo della filiera

Metodologia didattica

Lezioni teoriche accompagnate da esempi applicativi e casi studio.

Modalità di valutazione

Test con domande a risposta multipla, superamento con almeno 70%.

Durata

45 minuti

Attestazione

Certificato di completamento disponibile con contributo economico.

Risultati attesi

Capacità di integrare efficacemente i requisiti Halal in processi HACCP e di gestire materie prime e ingredienti conformi agli standard riconosciuti.

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.
- 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_PROD_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.