



Costo

250,00 €

Solo esame finale

Scheda tecnica del corso

Fondamentali Halal – Corso

Codice corso

HALAL_FUND_LA

Durata test

30 min

Soglia di superamento

70%

Emissione

28/05/2026

Executive summary

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.

Processo di certificazione

- Registrazione o accesso alla piattaforma Academy.
- Svolgimento esclusivo dell'esame finale del corso. L'eventuale formazione o preparazione può essere svolta esternamente o tramite altri canali.
- Le domande del test richiamano gli obiettivi, le competenze e i contenuti indicati nella presente scheda tecnica.
- Valutazione dell'esito, eventuale validazione e rilascio del certificato secondo le regole applicabili al corso.

Nota importante

Su Academy si sostiene esclusivamente l'esame finale del corso. L'eventuale attività formativa o di preparazione può essere svolta esternamente o tramite altri canali. I quesiti del test richiamano gli argomenti indicati nella presente scheda tecnica e nel programma sintetico del corso.

Programma sintetico

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

Obiettivi formativi

Certification Bodies Management systems

IFZA Business Park - Building A2 - Nadd Hessa - Dubai Silicon Oasis

United Arab Emirates

Phone: +971 502475030

Email: info@certificatoiwz.org

VAT/Tax ID: 104216397000003

Scheda tecnica corso

HALAL_FUND_LA

Pagina 1

Documento generato automaticamente da Academy

Fondamentali Halal – Corso

- 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.