



Costo

**250,00 €**

Solo esame finale

## Scheda tecnica del corso

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

Codice corso

**HALAL\_PROD\_LA**

Durata test

**45 min**

Soglia di superamento

**70%**

Emissione

**28/05/2026**

### Executive summary

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.

### 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 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)

### 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.

#### Certification Bodies Management systems

IFZA Business Park - Building A2 - Nadd Hessa - Dubai Silicon Oasis  
United Arab Emirates  
Phone: +971 502475030  
Email: info@certificatioiwz.org  
VAT/Tax ID: 104216397000003

#### Scheda tecnica corso

HALAL\_PROD\_LA

Pagina 1

Documento generato automaticamente da Academy

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

**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.