



Costo

250,00 €

Solo esame finale

Scheda tecnica del corso

Formazione Settoriale Halal – Food (carni, bevande, ready-to-eat), Cosmetica, Tessile e Finanza

Codice corso

HALAL_SECTOR_LA

Durata test

45 min

Soglia di superamento

70%

Emissione

28/05/2026

Executive summary

Il corso "Formazione Settoriale Halal – Food (carni, bevande, ready-to-eat), Cosmetica, Tessile e Finanza" è progettato per fornire una conoscenza dettagliata e aggiornata sui requisiti Halal specifici per diversi settori industriali. Particolare attenzione è rivolta al rispetto delle normative OIC/SMIIC, GSO, oltre a linee guida come ISO 22000 per il settore alimentare e ISO 22716 per la cosmetica, con un focus anche sugli aspetti legati alla finanza conforme alla Shariah. Il programma affronta tematiche quali la segregazione e prevenzione della contaminazione, la tracciabilità della filiera, i controlli sui materiali, e la gestione del rischio e della compliance in ambiti produttivi complessi. Questo corso è rivolto a professionisti che operano in aziende del comparto alimentare, cosmetico, tessile e finanziario che desiderano implementare o migliorare i propri sistemi di gestione Halal. La metodologia didattica prevede lezioni mirate integrate da esercitazioni pratiche e casi di studio per verificare l'efficacia dell'apprendimento. La formazione offre strumenti concreti per affrontare le sfide tecniche e gestionali che caratterizzano la produzione e distribuzione di prodotti Halal, contribuendo al rispetto delle normative e alla competitività sul mercato globale.

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 + GSO 2055-1:2015 (requisiti Halal per alimenti) + principi di segregazione/contaminazione e tracciabilità di filiera + ISO 22000 (FSMS/HACCP) per settore alimentare + ISO 22716 (GMP cosmetici) per cosmetica + controlli su materiali, ausiliari e sostanze critiche per tessile + principi di Shariah compliance per finanza islamica (AAOIFI Shariah Standards / IFSB guidance)

Obiettivi formativi

- Fornire competenze specifiche sui requisiti Halal per alimenti, cosmetici, tessile e finanza.

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_SECTOR_LA
Pagina 1
Documento generato automaticamente da Academy
Formazione Settoriale Halal – Food (carni, bevande, ready-to-eat), Cosmetica, Tessile e Finanza

- Approfondire normative e standard applicabili (OIC/SMIIC, GSO, ISO 22000, ISO 22716).
- Illustrare principi di segregazione, tracciabilità, gestione del rischio e compliance.

Competenze acquisite

- Conoscenza tecnica delle norme Halal settoriali.
- Capacità di gestire processi produttivi conformi ai requisiti Halal.
- Applicazione di controlli su materiali e processi.
- Comprensione degli aspetti di Shariah compliance in ambito finanziario.

Destinatari

- Professionisti e manager dei settori alimentare, cosmetico, tessile e finanziario.
- Responsabili qualità e conformità.
- Addetti alla supply chain e alla produzione.

Prerequisiti

- Conoscenze di base del settore di riferimento.

Programma

- Quadro normativo e standard Halal (OIC, GSO, SMIIC).
- Sicurezza alimentare: ISO 22000 e HACCP.
- GMP per cosmetica: ISO 22716.
- Controlli materiali e processi nel tessile.
- Principi di Shariah compliance per finanza islamica.
- Gestione rischio e compliance multidisciplinare.

Metodologia didattica

- Lezioni frontali.
- Casi di studio specifici.
- Esercitazioni e quiz di verifica.

Modalità di valutazione

- Test finale con superamento minimo 70%.

Durata

- 45 minuti.

Attestazione

- Certificato di partecipazione con pagamento di 250 euro.

Risultati attesi

- Capacità di applicare normative Halal settoriali.
- Miglioramento della gestione compliance e qualità.
- Rafforzamento delle competenze per mercati Halal globali.