

# La **OfFIT**cina

E' un percorso formativo di qualifica gestito dal Gruppo FIT al fine di diffondere la cultura della qualità vera e costituire un parco di specialisti qualificati da utilizzare nelle proprie attività lavorative. La **OfFIT**cina è una officina per creare professionalità capaci di operare al di fuori delle logiche della "qualità borbonica" basata su riti formali e privi di contenuti ma privilegiando la conoscenza applicativa.

La **OfFIT**cina è uno strumento per diffondere la cultura della concretezza e della valorizzazione dell'evidenza che si realizza nell'atto della Ispezione.

La **OfFIT**cina nasce dalla attività di Fit-Italia come Organismo di Ispezione Accreditato secondo la Norma ISO 17020 che, mediante la costituzione di una Commissione Tecnica di specialisti, ha predisposto uno strumento di approfondimento e formazione dei propri ispettori sui temi della Ispezione.

Fit-Italia ha deciso di aprire la **OfFIT**cina a personale esterno applicando tariffe politiche (150 euro per giornata formativa) al fine di contribuire nella diffusione della cultura della ispezione e per poter arricchire il proprio parco ispettori.

La attività ispettiva infatti, si basa su aspetti estremamente specifici e specialistici che determinano l'esigenza di disporre di specialisti in grado di progettare i protocolli di ispezione e formare il personale ispettivo alla loro applicazione.

Al fine di poter diffondere la cultura della sicurezza e della ispezione come strumento di garanzia secondo quanto previsto dai Regolamenti UE, Fit-Italia ha ritenuto utile aprire i corsi svolti per la formazione del proprio personale, ad utenti esterni che ne potranno trarre vantaggio sia per la loro attività produttiva o distributiva se aziende, sia per quella professionale se free lance con possibilità di trovare opportunità di lavoro presso Fit-Italia stessa.

Il percorso rappresenta il requisito minimo previsto per consentire agli Ispettori di Fit-Italia di operare negli schemi sotto accreditamento.

## **FIT- Italia Srl**

Sede legale e operativa: Via Cinquantenario, 8 24044 Dalmine (BG) – ITALIA Tel. +39 035 56 63 41 Fax. +39 035 45 12 795  
Registro Imprese di Bergamo n. 09503370018 N. R.E.A. 1057132 Cap. .Soc. € 80.000 i.v.  
Codice Fiscale e Partita IVA: 095 033 700 18 - [www.fit-italia.it](http://www.fit-italia.it) - E-mail: [info@fit-italia.it](mailto:info@fit-italia.it)

## **La Commissione Tecnica**

La Commissione Tecnica di Fit-Italia ospita i migliori e più riconosciuti specialisti nei settori:

- ❖ Regolamentare relativo alla applicazione dei Regolamenti 852/04 e 854/04
- ❖ Progettazione e verifica della vita utile degli alimenti in conformità al Regolamento 852/04 e 2073/04
- ❖ Protezione delle derrate e prevenzione dalle infestazioni da parassiti in conformità al Regolamento 852/04 ed alla norma UNI 11383
- ❖ Sistema HACCP in conformità al Regolamento 852/ 04 ed al Codex Alimentarius
- ❖ Ispezione e prevenzione dalla presenza di parassiti nei prodotti ittici
- ❖ Applicazione di sistemi di valutazione di conformità nei processi distributivi
- ❖ Applicazione di sistemi di valutazione di conformità nei sistemi di ristorazione
- ❖ Valutazione della conformità degli imballaggi e dei prodotti destinati ad entrare a contatto con gli alimenti
- ❖ Aspetti legali legati alla etichettatura dei prodotti alimentari

I membri della Commissione Tecnica sono esperti scientifici ed accademici (E.T.S Esperti Tecnico Scientifici) nonché degli esperti di processi di produzione e distribuzione (E.T.O Esperti Tecnico Operativi ) provenienti direttamente da aziende per i settori Lattiero-Caseario, Ristorazione, Distribuzione, Prodotti da Forno, produzioni di Carni e Derivati, produzioni di Gastronomia

La integrazione di competenze di livello teorico-scientifico con quelle pratiche di processo consente la predisposizione di protocolli di intervento della massima efficacia.

Gli stessi esperti sono quelli che provvedono alla formazione del personale Ispettivo. La struttura dei corsi.

Si tratta di corsi teorico- pratici qualificanti nati per fornire agli Ispettori tutte le conoscenze sufficienti per valutare la conformità dei processi in modo oggettivo ed incontestabile.

Per questo i corsi sono sempre di 2 giorni e si sviluppano in una parte teorica in aula ed una pratica sul processo reale.

### **FIT- Italia Srl**

Sede legale e operativa: Via Cinquantenario, 8 24044 Dalmine (BG) – ITALIA Tel. +39 035 56 63 41 Fax. +39 035 45 12 795  
Registro Imprese di Bergamo n. 09503370018 N. R.E.A. 1057132 Cap. .Soc. € 80.000 i.v.  
Codice Fiscale e Partita IVA: 095 033 700 18 - [www.fit-italia.it](http://www.fit-italia.it) - E-mail: [info@fit-italia.it](mailto:info@fit-italia.it)

## **Destinatari**

I destinatari dei corsi sono gli ispettori di Fit-Italia che ha deciso di aprire la OffITcina a personale esterno applicando tariffe politiche al fine di contribuire nella diffusione della cultura della ispezione e per poter arricchire il proprio parco ispettori.

Laureati o diplomati in discipline scientifiche, professionisti e consulenti, personale delle aziende alimentari che opera nella sicurezza e della qualità, ispettori di organismi di certificazione, ispettori del controllo ufficiale.

I laureati e diplomati avranno a disposizione uno strumento di qualifica che le aprirà molte possibilità sia di tipo ispettivo, consulenziale che all'interno di aziende di produzione e distribuzione.

Il personale operante nelle aziende potrà avere dai corsi degli strumenti per migliorare la capacità di gestire e valutare gli aspetti di sicurezza e qualità anche a fronte delle verifiche esterne più impegnative.

Per gli ispettori del controllo ufficiale rappresenta l'occasione di migliorare le proprie competenze sui processi specifici e sulla attività condotta in accreditamento come previsto dai Regolamenti UE.

### **FIT- Italia Srl**

Sede legale e operativa: Via Cinquantenario, 8 24044 Dalmine (BG) – ITALIA Tel. +39 035 56 63 41 Fax. +39 035 45 12 795  
Registro Imprese di Bergamo n. 09503370018 N. R.E.A. 1057132 Cap. .Soc. € 80.000 i.v.  
Codice Fiscale e Partita IVA: 095 033 700 18 - [www.fit-italia.it](http://www.fit-italia.it) - E-mail: [info@fit-italia.it](mailto:info@fit-italia.it)