

CORSO SPME LIVE

SUSTAINABLE PEST MANAGEMENT EXPERT

DATA: 02/04/2025

LUOGO	Novotel Caserta Sud SS 87 Sannitica Km 22 600 81020 Capodrise (CE)	ORARIO	14:00 18:00
DOCENTI	Francesco Fiorente Francesco Nicassio	DURATA	4 h



DESCRIZIONE GENERALE E FINALITA' DEL CORSO

Il corso consente di acquisire elementi relativi all'ampia tematica della "sostenibilità", fornendo una panoramica sulle iniziative internazionali, quali AGENDA 2030 ed i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG's), le connessioni tra sostenibilità e Pest Management con esempi pratici. Saranno introdotti i concetti di "responsabilità sociale di impresa", di "greenwashing", di economia circolare e relativi alla "Corporate Sustainability Reporting Directive" (Direttiva UE 2022/2464). Con una introduzione alla normativa sulla produzione biologica (Reg. UE 2018/848) e sull'uso sostenibile dei prodotti biocidi e dei prodotti fitosanitari, il corso approfondirà i contenuti dello standard UNI 11956:2024 "Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (pest management) sostenibile - Requisiti", della UNI/PdR 145/2023 "Pest management nelle imprese del settore agroalimentare della produzione biologica - Requisiti del servizio" (promossa da AIDPI) e del documento tecnico ANID "La gestione degli infestanti con metodi biologici e orientati alla sostenibilità".

DESTINATARI

Il corso è destinato a persone (in particolare Responsabili Tecnici, Responsabili della Qualità, Responsabili commerciali) che operano nell'ambito di un Fornitore Professionale di Servizi di Pest Management (Impresa di disinfestazione e derattizzazione) e Sanificazione, consulenti del settore ed altre parti interessate.

Il presente programma prende in considerazione lo sviluppo delle competenze previste dagli standard UNI EN 16636:2015 e UNI 11956:2024.

CONTENUTI DEL CORSO DI FORMAZIONE

- Introduzione al corso SPME LIVE
- Cosa è la Sostenibilità? I concetti ESG
- Agenda 2030 e gli SDG's
- La sostenibilità nel Pest Management
- Concetti di base: business ed etica, la responsabilità sociale di impresa, il greenwashing, i modelli di business, l'economia circolare
- Certificazioni e sostenibilità
- La produzione biologica
- L'uso sostenibile dei prodotti biocidi e dei prodotti fitosanitari
- "Corporate Sustainability Reporting Directive" (Direttiva UE 2022/2464); le società benefit
- Lo standard UNI 11956:2024 "Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (pest management) sostenibile - Requisiti"
- UNI/PdR 145/2023 "Pest management nelle imprese del settore agroalimentare della produzione biologica - Requisiti del servizio"
- Documento tecnico "La gestione degli infestanti con metodi biologici e orientati alla sostenibilità"
- Prodotti e tecniche orientate alla sostenibilità

PREZZO PER I PARTECIPANTI

Corso gratuito

DOCENTI

Esperti in sostenibilità, certificazioni e pest management.

RESPONSABILI PROGETTO FORMATIVO

DC: Carlo Gambadori

RCF: Francesco Fiorente

PREREQUISITI

Non sono previsti prerequisiti, conoscenze o abilità particolari.

METODOLOGIA DIDATTICA

Metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali. Uso videoproiettore.

VALUTAZIONI FINALI E ATTESTAZIONI

Al raggiungimento di almeno il 90% del monte ore verrà sottoposto al discente un test finale di apprendimento.



Il test finale si riterrà superato mediante la risposta corretta al 70% dei quesiti (es: almeno 10 su 15); il superamento del test porterà al rilascio di un Attestato di Formazione individuale. Qualora la verifica finale non sia superata con successo, verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

MATERIALE DIDATTICO

Ad ogni partecipante verrà fornito il materiale informatico contenente la presentazione.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Agenda 2030 (ONU), Direttiva UE 2022/2464, Direttiva (UE) 2024/825, UNI EN 16636:2015, UNI 11956:2024, UNI EN 16636:2015, UNI 11956:2024, Reg. UE 2018/848, Direttiva 2009/128/CE, Regolamento (UE) 528/2012, UNI/PdR 145/2023, DT ANID.

CONSERVAZIONE DEI DATI

Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme dei partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati da BLEU LINE srl che ha organizzato il corso.