



# CERTET

---

## COMPETERE E INNOVARE

*Se per Itaca volgi il tuo viaggio,  
fa voti che ti sia lunga la via,  
e colma di vicende e conoscenze.*

*- Costantinos Kavafis -*

**02**

**UNICLAM**

*Organismo  
Accademico  
Scientifico*

**03**

**CERTIQUALITY**

*Organismo di  
certificazione*

**01**

**CERTET**

*Sistema di certificazione dei  
contenuti di un corso,  
verifica e certificazione delle  
competenze dei discenti*

**04**

**TRE BIT**

*Organismo  
Tecnico*



## Descrizione del Sistema di Certificazione CERTET:

### I soggetti del Sistema CERTET

Soggetti	Competenze	Ruolo nel processo
<b>Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale</b>	Organismo accademico scientifico: ha specifiche competenze in materia di ricerca e didattica nei diversi settori scientifici disciplinari previsti dalla declaratoria Ministeriale;	<p>Certifica i contenuti dei corsi verificando la congruità dei contenuti rispetto alle competenze scientifiche in possesso dell'Ateneo, seguendo una procedura condivisa e verificando la corrispondenza con i profili formativi e le singole unità di competenza professionali presenti nel "Repertorio Regionale delle competenze e dei profili formativi" di riferimento;</p> <p>Elabora le domande a risposta multipla e le relative risposte esatte per i test d'esame da un minimo di 50 ad un massimo di 100 a seconda della durata oraria del corso. Definisce il numero minimo di risposte esatte che consentono il superamento dell'esame.</p> <p>Le domande elaborate vengono caricate nella piattaforma CERTET (<a href="http://www.certet.it">www.certet.it</a>) in modo da renderle disponibile, in modalità random, all'atto dello svolgimento dell'esame.</p> <p>Tale procedura è disciplinata e definita dal regolamento approvato dal CTS di CERTET;</p>
<b>Certiquality</b>	Organismo di certificazione al servizio di Imprese e Organizzazioni specializzato nella certificazione dei sistemi di gestione aziendale per la qualità, l'ambiente e la sicurezza, nella certificazione di prodotto, ispezione e nella formazione	<p>Verifica a campione le aule d'esame attraverso audit seguendo una apposita procedura definita dal CTS di CERTET che definisce le modalità di controllo dell'aula d'esame.</p> <p>Così come disciplinato dalla procedura condivisa e definita dal regolamento approvato dal CTS di CERTET;</p>

<p><b>Tre Bit srl</b></p>	<p>Organismo tecnico che opera nel campo della diffusione della cultura scientifica, delle tecnologie innovative e di quella imprenditoriale, quale mezzo per promuovere e sostenere lo sviluppo civile, sociale ed economico, la valorizzazione delle risorse umane e la loro integrazione nei circuiti della produzione, della commercializzazione, dell'organizzazione del lavoro e della creazione d'impresa</p>	<p>Gestisce tutti gli aspetti tecnologici, amministrativi e gestionali derivanti dal Sistema di Certificazione CERTET e dall'utilizzo della piattaforma dedicata controllando gli adempimenti a cui sono tenuti gli enti accreditati, gli esaminatori accreditati e gli utenti esaminati.</p> <p>Così come disciplinato dalla procedura condivisa e definita dal regolamento approvato dal CTS di CERTET;</p>
---------------------------	--	---

**Descrizione del processo**

**La fase di acquisizione del corso**

Soggetto responsabile	Attività	Specifiche
<p><b>Sistema CERTET</b></p>	<p>Acquisizione del corso sulla base dei fabbisogni formativi rilevati dall'ente titolato</p>	<p>Il Sistema CERTET, così come descritto in premessa, attraverso le competenze scientifiche e disciplinari in possesso dell'UNICLAM certifica i contenuti del corso verificandola corrispondenza tra le singole unità di competenza professionali presenti nel "Repertorio Regionale delle competenze e dei profili formativi" di riferimento e i contenuti dei singoli corsi;</p> <p>Nello specifico, verifica la corrispondenza con il sistema di referenziazione, le conoscenze, le competenze e le modalità di valutazione delle unità di competenze riferite ai vari profili professionali presenti nel Repertorio delle competenze e dei profili formativi regionale o nazionale.</p> <p>Il Sistema certifica, esclusivamente, le ore di corso riferite alle unità di competenze</p>

		<p>verificate secondo il processo sopradescritto.</p> <p>Es.: L'Ente titolato richiede a CERTET la certificazione di un corso da 20 ore. I contenuti dello stesso, come da procedura di verifica sopradescritta, consentono di certificare solo 3 unità di competenza per un totale di 16 ore. Pertanto, il certificato che verrà rilasciato riporterà: l'anagrafica del partecipante, gli estremi del corso, la durata oraria complessiva e sul retro il dettaglio delle unità di competenza certificate con la relativa durata oraria.</p> <p>In allegato fac-simile dell'attestato parte integrante del presente documento descrittivo.</p> <p>Infine, per quanto concerne la gestione e controllo dell'aula d'esame procedure e responsabilità sono già state descritte in premessa.</p>
--	--	--

***La fase di individuazione e validazione a cura dell'Ente Titolato***

<b>Finalità</b>	<b>Elementi minimi per le fasi del processo</b>	<b>Riferimenti normativi degli standard minimi e di registrazione Soggetto responsabile e attività</b>
<p>Attività finalizzata al riconoscimento delle competenze acquisite dall'allievo attraverso una valutazione dell'apprendimento relativo all'attività formativa svolta</p>	<p>Fase della identificazione: messa in trasparenza delle competenze acquisite ed elaborazione di un «Documento di supporto alla messa in trasparenza delle competenze acquisite» («Documento di trasparenza»). Fase di validazione che consente all'Ente titolato di verificare le competenze acquisite dal discente e decidere se ammettere all'esame CERTET il candidato. In sintesi proseguire con la procedura di certificazione (verifica di terza parte).</p>	<p>L'Ente titolato in conformità all'art 2, comma 1 lettera g) del D.lgs N. 13 del 16 gennaio 2013) – all'Intesa Stato regioni del 22/01/2015 rep atti n 8/csr e successive integrazioni del 30/06/2015, effettuerà l'elaborazione acquisizione del documento di trasparenza (fase di identificazione); provvederà alla valutazione diretta e sommativa del discente (fase di valutazione); provvederà alla prenotazione</p>

	"documento di validazione"(attestazione di parte seconda)	di dell'aula d'esame attraverso il Sistema CERTET per la certificazione delle competenze (verifica di terza parte).
--	---	--

### **La Fase di Certificazione**

<b>Soggetto responsabile e risorse impegnate</b>	<b>Attività</b>	<b>Specifiche</b>
CTSCertet Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale Ente Titolato e Accreditato al sistema CERTET Esaminatore accreditato al sistema CERTET Certiqualitysrl	Nella terza fase il candidato viene valutato attraverso prove a risposta multipla, elaborate dall'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale ( <i>con il coinvolgimento di un Esperto di processi valutativi e esperto d'area professionale/qualifica</i> ), somministrate in modalità random attraverso la piattaforma dedicata del sistema CERTET. Il Candidato accede alla piattaforma attraverso una PW dedicata e la prova di verifica viene sostenuta nel limite temporale previsto, senza possibilità di deroghe a tale limitazione temporale. L'esame viene prenotato dall'ente Titolato Accreditato al sistema CERET.	La verifica avverrà in presenza di un esaminatore accreditato dal sistema CERTET e l'aula d'esame è oggetto di verifica da parte di un soggetto terzo (CERTIQUALITY) che ha il compito di controllare la corretta applicazione di tutte le procedure previste dal regolamento approvato dal CTS di CERTET.  Al termine dell'esame il sistema consente di scaricare il report delle risposte e in caso di superamento dell'esame il certificato rilasciato dal Sistema CERTET a firma del presidente del CTS e del procuratore speciale, membro del CTS, nominato dal Magnifico Rettore dell'UNICLAM.

Il sistema è in grado di assicurare, grazie alla presenza di una commissione composta *dall'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, dalla Tre Bit Srl e da Certiquality*, il rispetto dei principi di collegialità, terzietà, indipendenza e oggettività.

La procedura descritta, termina con **la certificazione delle competenze**, ossia con la stesura e il rilascio di un certificato con valore di parte terza che conterrà esplicito riferimento alle unità di competenze correlate al repertorio nazionale o regionale delle figure professionali.

	TITOLO	DURATA	ORE CERTIFICABILI
	<b>Area A: INNOVAZIONE TECNOLOGICA DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>		
1	Business Process Reengineering	24	18
2	Definizione e implementazione innovazioni tecnologiche per la produzione a basso impatto ambientale	30	20
3	I team creativi per lo sviluppo dell'innovazione	32	24
4	Il lancio di un nuovo prodotto innovativo: impatto economico e sul portafoglio prodotti	16	16
5	Il Packaging alimentare	24	18
6	Il Risparmio Energetico e le fonti rinnovabili	24	20
7	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	32	28
8	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	40	36
9	Introdurre un'innovazione di processo e di prodotto in un'azienda agroalimentare: complessità da gestire	16	9
10	L'Innovazione tecnologica nella filiera dell'agroalimentare	16	16
11	La gestione dei documenti all'interno del processo di innovazione	24	8
12	Le bioenergie	16	14
13	Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40	32
14	Progettazione meccanica nell'ambito dell'automazione industriale I° liv.	24	24
15	Progettazione meccanica nell'ambito dell'automazione industriale II° liv	24	24
16	Riduzione degli scarti e delle dissipazioni	32	20
17	Sistemi Cloud	24	16
18	Tecnologie innovative per il risparmio energetico e per un utilizzo razionale delle fonti rinnovabili	40	22
19	Tecnologie innovative per il risparmio energetico e per un utilizzo razionale delle fonti rinnovabili	24	22
20	Design, Modellazione e Prototipazione virtuale	24	24
21	SEO – Posizionamento web	24	12
22	Brand: creare, sviluppare e gestire con consapevolezza un Brand	32	16
	<b>Area B: DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI</b>		
23	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	24	15
24	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	32	15
25	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	16	15
26	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali	24	13
27	La fattura elettronica	18	13
28	La gestione del documento informatico	16	16
29	Principi di dematerializzazione	8	4
30	Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa	24	24
31	Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa (MEP,ERP,SAP,gestione del magazzino)	32	24
	<b>Area C: COMMERCIO ELETTRONICO</b>		
32	E-Commerce I° livello	24	24
33	E-Commerce II° livello	24	16
34	Web Marketing	24	24

<b>Area D: CONTRATTI DI RETE</b>			
35	Il Contratto di rete	24	12
36	Il manager della rete d'impresa	24	20
<b>Area E: INTERNAZIONALIZZAZIONE</b>			
37	Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri	12	8
38	Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri	24	16
39	Diritto d'impresa e internazionalizzazione	24	12
40	Tecnica del commercio internazionale: strumenti di natura contrattualistica, finanziaria e assicurativa	16	14
41	Export la risposta in un mondo globalizzato	20	17
42	Export capire per esportare	24	20
43	Export un mondo dietro la porta della nostra azienda	24	20
<b>Area F: SVILUPPO ORGANIZZATIVO</b>			
44	Fondamenti di Project Management	32	28
45	Il processo decisionale e le tecniche di problem solving	32	24
46	Il ruolo dei lavoratori nella gestione ambientale ed energetica	16	14
47	L'importanza del servizio al cliente	24	24
48	La Comunicazione Efficace	24	18
49	La Leadership e Gestione dei Collaboratori	24	24
50	Lean Manufacturing	8	8
51	Lean Office	10	5
52	Nuovi modelli organizzativi nelle pratiche commerciali	12	9
53	Organizzazione e gestione del cantiere edile	24	24
54	Organizzazione e gestione di un cantiere presso aziende terze	24	16
55	Responsabilità amministrativa delle Società e degli Enti: D.Lgs. 231/01	24	0
56	Tecniche di vendita	20	18
<b>Area G: AMBIENTE, SICUREZZA e INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA</b>			
57	Elaborazione del Programma Operativo di Sicurezza	24	8
58	Formazione inerente le norme in materia di gestione Rifiuti D. Lgs. 152/06-Parte IV	32	20
59	Formazione inerente le Procedure di Gestione Integrata	24	24
60	Il Documento di valutazione dei rischi	20	0
61	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	18	10
62	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36	26
63	La valutazione degli impatti ambientali ed energetici di una impresa agroalimentare	16	8
64	La valutazione di tutti i rischi, da quelli classici a quelli non indicati esplicitamente nel D.lgs 81/08	20	0
65	Rischio Elettrico - Impianti elettrici: rischi e controlli	32	0
66	I Sistemi di Gestione Ambientale	16	14
67	I Sistemi di Gestione Ambientale	24	20
68	I Sistemi di Gestione Ambientale	32	24
69	Sistema di Gestione per la qualità	16	16
70	Sistema di Gestione per la qualità	24	16

71	Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	12	12
72	Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	16	12
73	Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	32	28
74	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti	8	4
75	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti	16	8
76	Implementare il Sistema gestione sicurezza (SGSL)	20	10
<b>Area H: COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>			
77	Amministrazione del Personale	24	20
78	Business English: rafforzamento delle competenze linguistiche per operare sui mercati internazionali	24	0
79	CRM:Marketing e Innovazione	32	24
80	Il Bilancio Aziendale (lettura critica del bilancio come momento conoscitivo della situazione aziendale)	24	24
81	Marketing e innovazione: social media e marketing	24	20
82	Marketing e management	24	22
83	Marketing e pianificazione strategico – gestionale	24	24
84	Operatori del Settore Alimentare – OSA	8	8
85	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare	16	16
<b>Area I: COMPETENZE GESTIONALI E DI PROCESSO</b>			
86	Addetto al “Controllo delle Procedure” basate sui principi del sistema HACCP	22	20
87	BRC – Global Standard Food : I requisiti ed il relativo sistema di gestione	40	30
88	Global Gap – Sicurezza Integrata in agricoltura – La gestione della sicurezza alimentare	40	40
89	I programmi dei prerequisiti operativi PER SVILUPPARE UN SISTEMA HACCP	40	16
90	ISO 22000 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare	32	20
91	La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti ISO 22005	8	4
92	Lo standard internazionale per la sicurezza alimentare ISO 22001:2005	24	20
93	Sistemi per la certificazione di qualità (Global Gap, BRC, IFS)	40	24
94	Sistemi per la certificazione di qualità (IFS)	40	24
<b>Area J: QUALIFICAZIONE E RIQUALIFICAZIONE</b>			
95	Autocad 2D	24	12
96	Autocad 3D	24	18
97	Progettazione meccanica assistita da calcolatore	24	24





Via O. Spaventola, snc | Formia (LT) Italia

*tel./fax:* (+39) 0771.324392 | *e-mail:* info@certet.it

[www.certet.it](http://www.certet.it)