



**Figura Professionale del Consulente Nutraceutico  
specialista in Educazione Alimentare e degli Stili di Vita**

Schema di certificazione e procedura gestionale

**SK48 – rev.00**

# Figura professionale: Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita



**INDICE**

**SCHEDA REQUISITI (SK48)**

Capitolo 1	<b>Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale</b>
Capitolo 2	<b>Requisiti minimi di certificazione</b>
Sez. 2.1	<b>Titolo di studio</b>
Sez. 2.2	<b>Esperienza di lavoro specifica</b>
Sez. 2.3	<b>Esame</b>
Sez. 2.4	<b>Valutazione</b>
Sez. 2.5	<b>Iscrizione al registro</b>
Sez. 2.6	<b>Passaggio di registro</b>
Sez. 2.7	<b>Durata</b>
Capitolo 3	<b>Requisiti per il mantenimento annuale della certificazione</b>
Sez. 3.1	<b>Deontologia professionale</b>
Sez. 3.2	<b>Corretto utilizzo Certificazione</b>
Sez. 3.3	<b>Reclami</b>
Sez. 3.4	<b>Quota annuale di mantenimento</b>
Sez. 3.5	<b>Continuità professionale</b>
Sez. 3.6	<b>Aggiornamento professionale</b>
Capitolo 4	<b>Requisiti per il rinnovo triennale</b>
Sez. 4.1	<b>Deontologia professionale</b>
Sez. 4.2	<b>Corretto utilizzo Certificazione</b>
Sez. 4.3	<b>Reclami</b>
Sez. 4.4	<b>Quota annuale di mantenimento</b>
Sez. 4.5	<b>Continuità professionale</b>
Sez. 4.6	<b>Aggiornamento professionale</b>

**PROCEDURA GESTIONALE (PD48)**

Capitolo 1	<b>Scopo e campo di applicazione</b>
Capitolo 2	<b>Riferimenti</b>
Capitolo 3	<b>Processo di valutazione</b>
Capitolo 4	<b>Esame</b>
Sez. 4.1	<b>Esame on-line (requisiti)</b>
Sez. 4.2	<b>Esame in presenza di commissione (requisiti)</b>
Capitolo 5	<b>Finalità dell'esame</b>
Capitolo 6	<b>Modalità di svolgimento, argomenti e criteri di valutazione</b>
Sez. 6.1	<b>Esame on-line</b>
Sez. 6.1.1	<b>Modalità di svolgimento</b>
Sez. 6.1.2	<b>Argomenti</b>
Sez. 6.1.3	<b>Criteri di valutazione</b>
Sez. 6.1.4	<b>Esito negativo esame</b>
Sez. 6.1.5	<b>Esito positivo esame e rilascio della certificazione</b>
Sez. 6.2	<b>Esame in presenza di commissione</b>
Sez. 6.2.1	<b>Modalità di svolgimento</b>
Sez. 6.2.2	<b>Argomenti</b>
Sez. 6.2.3	<b>Criteri di valutazione</b>
Sez. 6.2.4	<b>Esito negativo esame</b>
Sez. 6.2.5	<b>Esito positivo esame e rilascio della certificazione</b>



## SCHEDA REQUISITI

**Definizione della figura professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita:** è un Professionista Esperto e formato in materia di sana e corretta alimentazione, benessere e idonei stili di vita che a differenza del medico, non formula diagnosi e rimedi per la cura di patologie e non prescrive diete, ma svolge una attività di consulenza, informazione e formazione pratica alla gestione di un benessere generale e uno stile di vita consapevole, a partire proprio dal rapporto con l'alimentazione ed esclusivamente rivolto alla promozione del benessere generale.

### Nota per il Farmacista:

**Art.15 - Attività di consiglio e di consulenza- Attività consulenziale libero professionale (dal commentario ufficiale FOFI al Codice Deontologico del Farmacista)**

**Il D.Lgs. 206/2007, che recepisce la direttiva comunitaria 2005/36/CE, all'art. 51, lett. g), tra le attività di competenza del farmacista, prevede espressamente la "diffusione di informazioni e consigli sui medicinali in quanto tali, compreso il loro uso corretto".**

*Tale attività consulenziale può essere erogata come prestazione libero-professionale, in spazi appositamente adibiti all'interno della farmacia ovvero anche in uno studio al di fuori della stessa, e il farmacista può chiedere un onorario come corrispettivo dell'attività svolta; si pensi, ad esempio, ai settori della nutraceutica, dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare e degli integratori, nonché della fitoterapia, ovvero ancora del benessere e dei corretti stili di vita.*

*Il consiglio del farmacista entra, anche attraverso queste modalità, nell'ambito del supporto alla salute e al benessere e può rivolgersi sia a soggetti sani o con leggeri disturbi, sia coadiuvare l'intervento del medico nei pazienti con patologie che richiedano specifici protocolli alimentari e di integrazione.*

*Anche la Corte di Cassazione Sesta Sez. Penale, con la sentenza n.20281/17 del 28.04.2017 sancisce che il farmacista, per le sue competenze, ancor più se specializzato - attraverso un apposito percorso post-universitario fa parte di quelle figure professionali sanitarie per le quali sono state riconosciute specifiche competenze nella nutrizione umana, nell'integrazione alimentare e nella nutraceutica.*

*Questo riconoscimento è estremamente importante, in quanto definisce i confini entro cui il farmacista può operare, in un certo senso tutelandolo, ma ha anche il vantaggio di escludere dal supporto alimentare tutte le altre figure che non hanno specifica competenza.*

*Entrando nel concreto, se da un'autoanalisi per glicemia, colesterolo o da una misurazione della pressione emergono valori leggermente alterati, ma al di sotto del limite che identifica uno stato patologico, dal diabete all'ipertensione, è possibile per il farmacista intervenire direttamente attraverso il consiglio nutraceutico.*

*Diversamente nel caso di un soggetto con diagnosi franca di diabete o di altra patologia, l'intervento del farmacista dovrebbe prevedere la supervisione medica. In tale modo viene riconfermata la sinergia professionale tra medico e farmacista esperto in nutrizione.*

*Le attività di educazione alimentare ed ai corretti stili di vita, sia rivolte a singoli sia a gruppi, rientrano tra le attività istituzionali del farmacista e della farmacia (vedi decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, nel quale viene riconosciuta al farmacista, insieme al medico, una competenza nell'alimentazione speciale e che l'art. 2, comma 2; "E' consentita la divulgazione delle informazioni e delle raccomandazioni utili destinate esclusivamente alle persone qualificate nei settori della medicina, dell'alimentazione o della farmacia").*



**Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale:**

<b>CONOSCENZE:</b>	<b>ABILITA' e COMPETENZE:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Deontologia professionale: possibilità e limiti operativi del consulente nutraceutico;</li><li>• Anatomia, Fisiologia e Patologia umane;</li><li>• Elementi di Biologia;</li><li>• Metabolismo di carboidrati, proteine, lipidi;</li><li>• Vitamine, Minerali, RDA e LARN;</li><li>• Erboristeria applicata:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Piante officinali;</li><li>➢ Estratti vegetali: titolazione, standardizzazione;</li><li>➢ Rimedi vegetali applicati alle problematiche più frequenti;</li></ul></li><li>• Disbiosi e depurazione:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Prebiotici e probiotici;</li><li>➢ fibre alimentari;</li><li>➢ supporto nutrizionale e vegetale per fegato e intestino;</li><li>➢ Intolleranze alimentari;</li><li>➢ comportamenti alimentari in caso di cattiva digestione;</li></ul></li><li>• Gestione dello Stress:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Fisiologia dello stress;</li><li>➢ effetti dello stress sull'organismo;</li><li>➢ problematiche del sonno;</li><li>➢ integrazione nutrizionale e vegetale di sostegno, e piante adattogene;</li></ul></li><li>• Universo femminile:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Principi di una sana alimentazione per le varie età e condizioni della donna;</li><li>➢ antiossidanti e <i>antiaging</i>;</li><li>➢ integrazione nutrizionale e fitoterapica;</li></ul></li><li>• Cosmetologia naturale, biologica e nutraceutica:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Nozioni di cosmetologia e preparazione dei prodotti cosmetici naturali e nutraceutici;</li><li>➢ Esecuzione dei trattamenti estetici con l'ausilio di prodotti di provenienza naturale;</li><li>➢ Cosmetici naturali nella prevenzione e nel trattamento di inestetismi e per il benessere;</li></ul></li><li>• Nutrizione nello sport:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Alimentazione prima e dopo l'allenamento;</li><li>➢ supporti nutrizionali ed erboristici;</li><li>➢ sport aerobio e anaerobio;</li><li>➢ integrazione con antiossidanti e acidi grassi essenziali.</li></ul></li><li>• Fondamenti delle tecnologie alimentari;</li><li>• Biochimica degli alimenti;</li><li>• Procedure di controllo della qualità;</li><li>• Alimenti funzionali e integratori alimentari secondo i criteri riconosciuti a livello internazionale;</li><li>• Conoscenza approfondita dei prodotti alimentari tipici;</li><li>• Piena conoscenza delle basi fisiologiche e biochimiche della nutrizione in età evolutiva;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;</li><li>• Valutazione della eventuale presenza di xenobiotici, additivi, allergeni, sostanze tossiche e pesticidi negli alimenti;</li><li>• Determinazione della composizione corporea mirata anche al consiglio relativo alla più idonea attività fisica e/o sportiva;</li><li>• Conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;</li><li>• Valutazione del ruolo specifico dei fattori genetici ed epigenetici che influiscono sull'alimentazione umana;</li><li>• Conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;</li><li>• Stima del dispendio energetico;</li><li>• Possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;</li><li>• Conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;</li><li>• Simulazione della scomposizione dei diari alimentari anche per i casi di soggetti coinvolti in attività fisica e/o sportiva;</li><li>• Conoscere la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;</li><li>• Ottimizzare, attraverso la consulenza, le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale;</li><li>• Conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;</li><li>• Essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;</li><li>• Conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dall'indicazione alimentare;</li><li>• Conoscere:</li></ul>



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• piena conoscenza delle basi fisiologiche e biochimiche della nutrizione in età adulta;</li><li>• conoscenza della composizione in macro e micronutrienti;</li><li>• conoscenza degli aspetti microbiologici degli alimenti;</li><li>• conoscenza delle alterazioni microbiologiche, chimiche e fisiche negli alimenti conservati e di produzione industriale;</li><li>• conoscenza delle norme relative alla sicurezza e conservazione alimentare;</li><li>• conoscenza della funzione del microbiota intestinale nel modulare la funzionalità dei vari sistemi e apparati, nonché alla sua importanza nel determinismo di stati patologici;</li><li>• acquisizione di specifiche conoscenze, riguardanti le caratteristiche dei consigli alimentari in particolari condizioni fisiologiche;</li><li>• conoscenze riguardanti il ruolo degli alimenti quali “farmaci”, secondo il moderno concetto della “terapia medica nutrizionale”, senza peraltro trascurare le tematiche relative agli alimenti “funzionali” e nutraceutici e il counseling alimentare;</li><li>• regole alimentari provenienti dalle diverse appartenenze etniche (basi della cucina delle culture maggiormente presenti sul territorio nazionale: musulmana, ebraica, islamica, buddista, induista) anche in funzione dei maggiori flussi turistici.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ gli aspetti fisiopatologici della cute, dei meccanismi biochimici che li sostengono e degli aspetti formulativi e funzionali delle diverse categorie di prodotti cosmetici;</li><li>➤ i metodi per la valutazione dell’efficacia e della tossicità dei prodotti cosmetici anche in relazione alle norme legislative europee;</li><li>➤ gli alimenti funzionali e i nutraceutici in essi presenti;</li><li>➤ gli integratori;</li><li>➤ gli aspetti normativi riguardanti le affermazioni salutistiche e la commercializzazione degli alimenti funzionali e degli integratori, con particolare riferimento alla situazione europea in evoluzione.</li><li>• Fornire una competenza esclusiva di eccellenza relativamente alla gestione dell’atteggiamento individuale verso il cibo e del comportamento alimentare, agli aspetti psicobiologici e al significato degli alimenti in termini culturali, emotivi e affettivi;</li><li>• Conoscere le performance e gli orientamenti dei mercati alimentari di riferimento e le tendenze alimentari della popolazione nelle diverse fasce di età e per attività sociali e professionali;</li><li>• Conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche;</li><li>• Conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali ed avere una determinata conoscenza delle modalità di interazione alimentare delle diverse etnie.</li><li>• <b>Competenze Trasversali:</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abilità interpersonali</li><li>➤ Competenze digitali</li><li>➤ Team work</li><li>➤ Capacità comunicative</li><li>➤ Affidabilità</li><li>➤ Abilità di ricerca</li><li>➤ Time management</li><li>➤ Organizzazione</li><li>➤ Flessibilità</li><li>➤ Creatività</li><li>➤ Leadership</li><li>➤ Capacità di analisi</li><li>➤ Problem solving</li><li>➤ Decision making</li><li>➤ Passione ed entusiasmo</li><li>➤ Rispetto ed empatia</li><li>➤ Professionalità</li><li>➤ Motivazione personale</li><li>➤ Meticolosità</li></ul></li></ul> |
|--|---|



## Figura Professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita

Schema di certificazione e procedura gestionale

SK48 – rev.00

### Requisiti minimi di certificazione:

Cat.	Skills	Requisiti minimi	Note/osservazioni
A	<b>Titolo di studio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laurea Triennale o Magistrale delle seguenti Aree:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Area Medica;</li><li>➢ Area delle Professioni Sanitarie;</li><li>➢ Area Biologica e Biotecnologica;</li><li>➢ Area Sc.ze del Farmaco (Farmacia);</li><li>➢ Area delle Scienze Agrarie.</li></ul></li></ul>	Sono accettati tutti i titoli riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.
A/1	<b>Formazione specialistica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Almeno 120 ore di formazione, tramite corsi, seminari e/o eventi formativi qualificati [congressi medico/scientifici – Forum e simili] in materia di nutraceutica, educazione alimentare, benessere e corretti stili di vita (in forma di docente/relatore specialistico – discente/partecipante con requisiti)</li></ul>	La formazione specialistica deve essere inerente alla nutraceutica, educazione alimentare, benessere e corretti stili di vita.
B	<b>Esperienza di lavoro specifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• se in possesso di laurea: almeno 2 anni di esperienza anche nel settore della sana e corretta alimentazione;</li><li>• se in possesso di Master specialistico: esperienza documentata del tirocinio effettuato presso una struttura o in parte di essa operante/coinvolta nel settore della sana e corretta alimentazione e del benessere.</li></ul>	L'esperienza di lavoro specifica potrà essere documentata mediante presentazione di apposita documentazione quale ad esempio: <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia dell'Attestato di inizio attività da parte della Camera di Commercio;</li><li>• Contratto di lavoro / Busta paga;</li><li>• Attestazione del Datore di lavoro per lavori di collaborazione;</li><li>• Attestato di attribuzione P.Iva con annessa autocertificazione delle attività svolte corredata delle date;</li><li>• Fatture / Ricevute</li></ul>
C	<b>Esame</b>	<b>Superamento di Esame di Certificazione</b>	
	<b>Esame in presenza di commissione:</b> C.1 Prova Scritta C.2 Prova Orale	<b>C.1</b> Test conoscitivo basato sullo schema ottimale di competenze del Consulente Nutraceutico specialista in educazione alimentare, benessere e stili di vita; <b>C.2</b> Intervista (Commento di un Caso Studio)	Per le modalità di attuazione e superamento dell'esame vedere allegata PD48
D	<b>Valutazione</b>		
	D.1 Valutazione delle competenze	La valutazione avviene secondo la procedura (PD48), vigente, a seguito del superamento dell'esame in presenza di commissione o, a scelta del candidato, on-line	I commissari devono essere nominati da FAC CERTIFICA.
	D.2 Criteri di valutazione	I criteri di valutazione saranno espressi da indicatori numerici (crediti) secondo quanto dettagliato nella procedura (PD48) vigente	I criteri di valutazione sono distribuiti nelle 2 aree specifiche di: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conoscenze</li><li>▪ Abilità e Competenze</li></ul>
	D.3 Esito della valutazione	La valutazione complessiva tiene conto di tutti i requisiti richiesti e delle prove di esame e viene sottoposta agli organi FAC CERTIFICA competenti per il rilascio della certificazione.	
E	Iscrizione al registro	Il candidato che supera l'esame e dimostra di possedere tutti i requisiti della presente scheda viene iscritto nel registro FAC CERTIFICA per Consulente Nutraceutico specialista in educazione alimentare, benessere e stili di vita e riceve il certificato e il timbro attestanti il possesso della certificazione.	Il registro degli Consulente Nutraceutico specialista in educazione alimentare, benessere e stili di vita certificati è visibile sul sito FAC CERTIFICA: <a href="http://www.faccertifica.it">www.faccertifica.it</a>
G	Durata	La durata della certificazione è annuale e si rinnova, in assenza di revoca e/o	



**Figura Professionale del Consulente Nutraceutico  
specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita**

Schema di certificazione e procedura gestionale

**SK48 – rev.00**

		rinuncia, al termine dei tre anni di validità.	
--	--	--	--

**Requisiti per il mantenimento triennale della certificazione**

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	<b>Deontologia professionale</b>	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
B	<b>Corretto utilizzo Certificazione</b>	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
C	<b>Reclami</b>	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
D	<b>Quota annuale di mantenimento</b>	Assolta	Confrontare il sito <a href="http://www.faccertifica.it">www.faccertifica.it</a> sezione "Tariffario"
E	<b>Aggiornamento professionale</b>	Almeno 12 ore di aggiornamento teorico e 6 ore di aggiornamento pratico per ogni anno del triennio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD<sup>1</sup></li><li>- A titolo esemplificato, ma non esaustivo, per aggiornamento si intende la partecipazione a corsi, convegni e seminari su tematiche attinenti, in qualità di discente e/o docente</li><li>- Gli aggiornamenti possono essere effettuati in aula e/o on-line</li><li>- Compilazione del modulo "MO09"</li></ul>

**Requisiti per il rinnovo triennale**

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	<b>Deontologia professionale</b>	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
B	<b>Corretto utilizzo Certificazione</b>	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
C	<b>Reclami</b>	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
D	<b>Quota annuale di mantenimento</b>	Assolta	Confrontare il sito <a href="http://www.faccertifica.it">www.faccertifica.it</a> sezione "Tariffario"
E	<b>Continuità professionale</b>	Documentata ed appropriata esperienza lavorativa continuativa specifica con cui si è svolta l'attività professionale di Consulente Nutraceutico specialista in educazione alimentare, benessere e stili di vita nell'arco dei tre anni di durata del Certificato	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
F	<b>Aggiornamento professionale</b>	Almeno 36 ore di aggiornamento teorico e 18 di aggiornamento pratico nel triennio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD<sup>1</sup></li><li>- A titolo esemplificato, ma non esaustivo, per aggiornamento si intende la partecipazione a corsi, convegni, seminari, congressi su tematiche attinenti, in qualità di discente e/o docente.</li><li>- Gli aggiornamenti possono essere</li></ul>

<sup>1</sup> HHCPD: Hours of Continuing Professional Development



**Figura Professionale del Consulente Nutraceutico  
specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita**

Schema di certificazione e procedura gestionale

**SK48 – rev.00**

			effettuati in aula e/o on-line - Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
--	--	--	---





## Figura Professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita

Schema di certificazione e procedura gestionale

SK48 – rev.00

### PROCEDURA GESTIONALE

**SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:** La presente procedura descrive le modalità operative adottate da FAC CERTIFICA per l'attività di valutazione e certificazione del **Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita**.

**RIFERIMENTI:** Riferimenti normativi utilizzati da FAC CERTIFICA per la certificazione del **Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita**.

Manuale del Sistema di Gestione per la Qualità FAC CERTIFICA		<b>MN01</b>
Schema di Certificazione FAC CERTIFICA:	Regolamento Generale	<b>RL01</b>
	Modulo richiesta ammissione esame	<b>MO03</b> (esame in presenza di commissione) <b>MO04</b> (esame on-line)
	Scheda Requisiti	<b>SK 48</b>
	Procedura gestionale	<b>PD48</b>
Norma UNI EN ISO 19011:2003		
Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2011		

**PROCESSO DI VALUTAZIONE:** La valutazione di idoneità del Candidato, ai fini del rilascio della certificazione FAC CERTIFICA, avviene attraverso la sequenza, temporale e vincolante, di ciascuna delle seguenti fasi:

<b>FASI:</b>		<b>NOTE/OSSERVAZIONI</b>
1. valutazione preliminare della documentazione prodotta dal Candidato	il Direttore FAC CERTIFICA, con l'ausilio del personale dipendente, effettua una valutazione preliminare della documentazione prodotta, al fine di verificare il possesso o meno dei requisiti minimi di cui alla Scheda SK48 che devono essere supportati dalla documentazione e confermate da un numero minimo di evidenze	Il commissario effettua un'ulteriore analisi documentale per valutarne l'adeguatezza e verificare eventuali situazioni che possano bloccare l'ammissione all'esame
2. esame FAC CERTIFICA per la valutazione dei candidati	Esame condotto a fronte di parametri e sulla base di strumenti prefissati, specificati nel paragrafo successivo;	La valutazione delle prove d'esame è a cura del/i commissario/i, nominato da FAC CERTIFICA e scelto fra i professionisti certificati
3. valutazione tecnica dei risultati, di cui ai punti sopra indicati, eseguita dal Comitato di Delibera FAC CERTIFICA	La valutazione è eseguita dal Comitato di Certificazione FAC CERTIFICA	
4. delibera	La delibera è a cura del Comitato di Delibera FAC CERTIFICA	Qualora l'esito di una qualsiasi delle suddette fasi sia negativo, FAC CERTIFICA interrompe il processo di valutazione e informa il Candidato che decide quindi se proseguire o meno nell'iter di certificazione. Per procedere nell'iter sarà necessario prima risolvere le carenze riscontrate nella singola fase, nei tempi indicati da FAC CERTIFICA.

**ESAME:** sono previste due tipologie d'esame: in presenza di commissione ed on-line.

Sono ammessi a sostenere l'esame FAC CERTIFICA per **Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita** tutti coloro che, avendo presentato formale richiesta, attraverso il modulo (MO03), documentano il possesso dei seguenti requisiti minimi, allegandoli al modulo e di cui alla Scheda SK 48

<b>ESAME ON-LINE</b>	<b>Requisiti minimi da allegare al modulo di iscrizione</b>	<b>Note/osservazioni</b>
<b>1</b>	Diploma di Laurea	Cfr. pag 6, "Requisiti minimi di certificazione" sez. Titolo di studio Inviare copia del titolo di studio o autocertificazione



## Figura Professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita

Schema di certificazione e procedura gestionale

**SK48 – rev.00**

<b>1/A</b>	Formazione specifica	Cfr. pag 6, <i>“Requisiti minimi di certificazione” sez. Formazione specifica</i> Inviare copia dell’attestato di formazione o autocertificazione
<b>2</b>	Evidenze oggettive in merito all’esperienza lavorativa specifica nel campo	Cfr. pag 6, <i>“Requisiti minimi di certificazione” sez. Esperienza di lavoro specifica.</i> A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, possono essere inviate, quali evidenze: dichiarazioni del datore di lavoro o di clienti, contratti di lavoro, certificato attribuzione P.IVA, esempi di fatture emesse prive dei dati sensibili, visure camerali ecc.)
<b>3</b>	Copia documento di identità	Sono accettati: carta di identità, passaporto, patente di guida.
<b>4</b>	Curriculum vitae	Deve essere in formato europeo, firmato, datato e con l’autorizzazione al trattamento dei dati personali (Reg. 679/2016)
<b>5</b>	Regolamento FAC CERTIFICA (RL01)	Il regolamento è scaricabile sul sito <a href="http://www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/">www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/</a> Deve essere spedita unicamente l’ultima pagina, datata e firmata per accettazione
<b>6</b>	Fotografia	La fotografia serve ad identificare l’identità del candidato. Deve perciò essere recente. Può essere integrata all’interno del curriculum vitae o allegata a parte
<b>7</b>	Computer	Requisiti minimi: <i>Sistema operativo:</i> Mac OSX >= 10.7.5 Lion Windows XP SP2 Windows VISTA Windows 7 <i>Browser:</i> Mozilla Firefox (versione 18 o seguenti) Chrome (versione 30 o seguenti)
<b>8</b>	Web-cam	Può essere integrata nel computer od esterna e la sua funzionalità è vincolante per l’accesso all’esame
<b>9</b>	Regolare pagamento della quota prevista per l’ammissione all’esame	Cfr. TARIFFARIO FAC CERTIFICA su: <a href="http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/">http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/</a> <i>Sez. esami on-line.</i> La quota di iscrizione comprende la possibilità di effettuare 3 prove d’esame nell’arco di 4 mesi.

ESAME IN PRESENZA DI COMMISSIONE/online	Requisiti minimi da allegare al modulo di iscrizione	Note/osservazioni
<b>1</b>	Diploma di Laurea o titolo di Master	Cfr. pag 6, <i>“Requisiti minimi di certificazione” sez. Titolo di studio</i> Inviare copia del titolo di studio o autocertificazione
<b>1A</b>	Formazione specifica	Cfr. pag 6, <i>“Requisiti minimi di certificazione” sez. Formazione specifica</i> Inviare copia dell’attestato /degli attestati del/dei corso/i di formazione o autocertificazione
<b>2</b>	Evidenze oggettive in merito all’esperienza lavorativa specifica nel campo	Cfr. pag 6, <i>“Requisiti minimi di certificazione” sez. Esperienza di lavoro specifica.</i> A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, possono essere inviate, quali evidenze: dichiarazioni del datore di lavoro o di clienti, contratti di lavoro, certificato attribuzione P.IVA, esempi di fatture emesse prive dei dati sensibili, visure camerali ecc.
<b>4</b>	Copia documento di identità	Sono accettati: carta di identità cartacea/elettronica, passaporto, patente di guida.
<b>5</b>	Curriculum vitae	Deve essere in formato europeo, firmato, datato e con l’autorizzazione al trattamento dei dati personali (Reg. 679/2016)
<b>6</b>	Regolamento FAC CERTIFICA	Il regolamento è scaricabile sul sito



## Figura Professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita

Schema di certificazione e procedura gestionale

SK48 – rev.00

	(RL01)	<a href="http://www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/">www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/</a> Deve essere spedita unicamente l'ultima pagina, datata e firmata per accettazione
7	Regolare pagamento della quota prevista per l'ammissione all'esame	Cfr. TARIFFARIO FAC CERTIFICA su <a href="http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/">http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/</a> <i>Sez. esami in presenza di commissione</i> La quota di iscrizione è relativa ad ogni sessione d'esame.

### FINALITÀ DELL' ESAME:

1) approfondire nell'ambito dell'esperienza professionale le informazioni presentate dal Candidato	Valutazione del grado di adeguatezza della documentazione e dei titoli presentati e la loro congruenza con la certificazione richiesta;	Tale valutazione viene effettuata a cura del commissario/i d'esame
2) accertare il possesso da parte del Candidato delle conoscenze tecniche e metodologiche necessarie a svolgere con competenza la professione ai fini del rilascio della relativa Certificazione	Rientrano tra tali conoscenze e abilità gli argomenti indicati nella sez. <i>"Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale"</i> a pag 4 - 5	L'esame è condotto dai Commissari d'esame FAC CERTIFICA, nominati dal Direttore e scelti nell'elenco FAC CERTIFICA dei commissari. I Commissari sono responsabili della valutazione delle prove d'esame del Candidato e per questo ne rispondono a FAC CERTIFICA; per tutte le attività di valutazione i Commissari garantiscono indipendenza di giudizio, assenza di conflitto di interessi e riservatezza dei dati.

### MODALITÀ SVOLGIMENTO ESAME, ARGOMENTI, E CRITERI DI VALUTAZIONE

ESAME online		Note/Osservazioni
<b>Modalità di svolgimento</b>	L'esame si svolge mediante accesso riservato on-line al sito <a href="http://unc.it/linkomm/fac/facquiz.php">unc.it/linkomm/fac/facquiz.php</a>	Il candidato accede all'area d'esame tramite password e login che il Direttore, con l'ausilio del personale dipendente, provvede a comunicare a ciascun candidato. L'identità del candidato viene monitorata durante tutta la prova d'esame tramite web-cam.
<b>Argomenti</b>	L'esame è composto da 2 parti:  1) <u>test scritto</u> composto da domande a risposta chiusa (ossia 1 sola risposta di quelle presentate è vera). A positivo superamento di questa prova,  2) <u>esame orale</u> ,	Per gli argomenti d'esame confrontare pag. 4 - 5 <i>"Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale"</i>  Il test scritto prevede 30 domande, con 3 risposte ciascuna ed è previsto un tempo massimo di 30 minuti. <b>Durante l'intero svolgimento della prova d'esame, il Candidato non può consultare alcun tipo di materiale didattico.</b> L'esame orale è volto ad approfondire eventuali incertezze riscontrate nella prova scritta e/o approfondire il livello delle conoscenze degli elementi culturali di base di cui alla prova scritta, approfondire nell'ambito della esperienza professionale le informazioni presentate dal Candidato, valutare l'adeguatezza, l'estensione ed il grado di aggiornamento delle esperienze specifiche operative, verificare il modo di gestire i rapporti interpersonali del Candidato ed è condotto dal/i commissario/i nominato/i da FAC CERTIFICA. (Consigliabile la discussione di un caso studio).



## Figura Professionale del Consulente Nutraceutico specialista in Educazione Alimentare, Benessere e Stili di Vita

Schema di certificazione e procedura gestionale

SK48 – rev.00

<b>Criteri di valutazione</b>	<p>La valutazione massima ottenibile è di 100 punti, ed è data dalla sommatoria delle votazioni conseguite dal candidato nelle 2 prove d'esame.</p> <p>La valutazione complessiva è positiva se la somma delle votazioni ottenute nelle 2 prove (1 scritto e 1 orale) raggiunge almeno 60 punti, tenendo comunque presente che deve essere superata la soglia minima fissata per ogni prova: per la prova scritta 36 punti, per la prova orale 24 punti.</p>	<p><u>Prima prova (test):</u> viene attribuita una votazione massima di 60 punti: 2 punti per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta sbagliata o non assegnata</p> <p><u>Seconda prova (orale):</u> viene attribuita una votazione massima di 40 punti</p>
<b>Esito negativo esame</b>	Nel caso di <u>non superamento</u> dell'esame il candidato avrà a sua disposizione altri 2 tentativi con modalità on-line	La quota di iscrizione all'esame on-line prevede 3 tentativi d'esame, senza ulteriori esborsi economici, nell'arco di 4 mesi a far data dalla comunicazione della password di accesso all'area riservata.
<b>Esito positivo esame e Rilascio della certificazione</b>	<p>Il Candidato che dimostra il possesso di tutti i requisiti richiesti ed ha superato positivamente l'esame, viene proposto dal Direttore al Comitato di Delibera FAC CERTIFICA.</p> <p>Il Comitato di Delibera valuta, sulla base di tutta la documentazione relativa al Candidato, il possesso dei requisiti e può riservarsi di accertare, ulteriormente, il possesso delle caratteristiche personali attraverso opportune tecniche (p.es. intervista, richiesta di documentazione aggiuntiva) ed eventuali informazioni da richiedere alle strutture presso cui, o per conto delle quali, il Candidato ha eseguito prestazioni. In tal caso, il Comitato stabilisce anche quali tempi e modalità siano necessari.</p> <p>Il Comitato di Delibera si riserva inoltre di valutare ulteriormente la congruenza tra la documentazione presentata dal Candidato, la valutazione effettuata dai commissari d'esame e la proposta di certificazione dello Consulente Nutraceutico specialista in educazione alimentare e degli stili di vita. Ad esito positivo della valutazione, il Comitato delibera per il rilascio della certificazione.</p> <p>La notifica dell'ottenimento della certificazione, unitamente alle modalità per la consegna di certificato, vengono comunicate al Candidato dal personale FAC CERTIFICA</p>	