



Figura professionale: Consulente nutraceutico

1. DEFINIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

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.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI UTILIZZATI PER LA CERTIFICAZIONE DEL CONSULENTE NUTRACEUTICO

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2011

3. COMPETENZE ASSOCIATE ALL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE:

Livello EQF	Cicli EU	Livello indicativo di Formazione Formale	Sistema Italiano
8	III ciclo	Dottorato PHD	Dottorato di ricerca o equivalente
7		Laurea magistrale/master universitario	Laurea quinquennale o equivalente
6		Laurea	Laurea triennale o equivalente
5	II ciclo	Istruzione tecnica superiore	Uscita dai corsi post-diploma
4		Istruzione Secondaria	Uscita dall'intero ciclo delle superiori
3	I ciclo	Istruzione Secondaria Primo Grado	Uscita dal II° biennio delle superiori

Il livello di competenze richiesto al consulente nutraceutico si colloca complessivamente al livello 6 dell'EQF

4. CONOSCENZE, COMPITI E ATTIVITÀ

Per il quadro completo dell'attività si rimanda a quanto indicato nella norma (se esistente). Di seguito vengono riportati, in forma riassuntiva, i principali compiti e attività specifiche:

- Deontologia professionale: possibilità e limiti operativi del consulente nutraceutico;
- Anatomia, Fisiologia e Patologia umane;
- Elementi di Biologia;
- Metabolismo di carboidrati, proteine, lipidi;
- Vitamine, Minerali, RDA e LARN;
- Erboristeria applicata
- Disbiosi e depurazione
- Gestione dello Stress
- Universo femminile
- Cosmetologia naturale, biologica e nutraceutica:
- Nutrizione nello sport:
- Fondamenti delle tecnologie alimentari;
- Biochimica degli alimenti;
- Procedure di controllo della qualità;
- Alimenti funzionali e integratori alimentari secondo i criteri riconosciuti a livello internazionale;
- Conoscenza approfondita dei prodotti alimentari tipici;
- Piena conoscenza delle basi fisiologiche e biochimiche della nutrizione in età evolutiva e adulta;
- conoscenza della composizione in macro e micronutrienti;
- conoscenza degli aspetti microbiologici degli alimenti;
- conoscenza delle alterazioni microbiologiche, chimiche e fisiche negli alimenti conservati e di produzione industriale;
- conoscenza delle norme relative alla sicurezza e conservazione alimentare;
- conoscenza della funzione del microbiota intestinale nel modulare la funzionalità dei vari sistemi e apparati, nonché alla sua importanza nel determinismo di stati patologici;

- acquisizione di specifiche conoscenze, riguardanti le caratteristiche dei consigli alimentari in particolari condizioni fisiologiche;
- 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;
- 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.
- Conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- Valutazione della eventuale presenza di xenobiotici, additivi, allergeni, sostanze tossiche e pesticidi negli alimenti,
- Determinazione della composizione corporea mirata anche al consiglio relativo alla più idonea attività fisica e/o sportiva;
- 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;
- Valutazione del ruolo specifico dei fattori genetici ed epigenetici che influiscono sull'alimentazione umana;
- Conoscere i metodi di misura del metabolismo energetico;
- Stima del dispendio energetico;
- Possedere solide conoscenze dei microrganismi probiotici e delle metodologie atte a stabilirne l'efficacia;
- Conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;
- Simulazione della scomposizione dei diari alimentari anche per i casi di soggetti coinvolti in attività fisica e/o sportiva;
- 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;
- Ottimizzare, attraverso la consulenza, le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale;
- Conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;
- 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;
- 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;
- Conoscere gli aspetti fisiopatologici della cute, dei meccanismi biochimici che li sostengono e degli aspetti formulativi e funzionali delle diverse categorie di prodotti cosmetici;
- Conoscere i metodi per la valutazione dell'efficacia e della tossicità dei prodotti cosmetici anche in relazione alle norme legislative europee;
- Conoscere gli alimenti funzionali e i nutraceutici in essi presenti;
- Conoscere gli integratori;
- Conoscere gli aspetti normativi riguardanti le affermazioni salutistiche e la commercializzazione degli alimenti funzionali e degli integratori, con particolare riferimento alla situazione europea in evoluzione.
- 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;
- 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;
- Conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche;
- Conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali ed avere una determinata conoscenza delle modalità di interazione alimentare delle diverse etnie.

5. REQUISITI MINIMI DI CERTIFICAZIONE:

L'ammissione all'esame di certificazione è subordinato al possesso di tutti i requisiti sotto elencati:

a) Per l'apprendimento Formale:

- **Laurea Triennale o Magistrale delle seguenti Aree:**

Area Medica;
 Area delle Professioni Sanitarie;
 Area Biologica e Biotecnologica;
 Area Sc.ze del Farmaco (Farmacia);
 Area delle Scienze Agrarie.
 Scienze motorie

b) Per l'apprendimento Non Formale

Percorso formativo : Almeno 60 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)

c) Per l'apprendimento informale:

- se in possesso di laurea: almeno 2 anni di esperienza anche nel settore della sana e corretta alimentazione;
- se in possesso di Master specialistico: esperienza documentata del tirocinio effettuato presso una struttura o in parte di essa operante/coivolta nel settore della sana e corretta alimentazione e del benessere.

6. PROCESSO DI CERTIFICAZIONE:

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:

6.1 DOMANDA DI CERTIFICAZIONE

Il candidato che intende intraprendere il processo di certificazione deve inviare, tramite mail, a FAC CERTIFICA, la domanda di ammissione all'esame (MO03 – reperibile sul sito www.faccertifica.it) debitamente compilata, firmata e datata.

In allegato alla domanda dovrà inviare i seguenti documenti:

- Curriculum Vitae aggiornato, datato e firmato con richiamo agli articoli 46 e 76 del D.P.R. 445/2000 e alla legge sulla privacy.
- Copia di un documento d'identità in corso di validità.
- Evidenze dei requisiti di istruzione (sono accettati tutti i titoli, corsi e diplomi riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge)
- Evidenze dell'esperienza lavorativa (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, possono essere inviate: 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.)
- Evidenza della formazione specifica

Cat.	Skills	Requisiti minimi	Note/osservazioni
C	Esame	Superamento di Esame di Certificazione	
	Esame on line C.1 Prova Scritta C.3 Prova Orale	C.1 Test conoscitivo basato sullo schema ottimale di competenze del consulente nutraceutico C.3 Intervista (commento di un caso di studio)	Per le modalità di attuazione e superamento dell'esame vedere allegata PD48
D	Valutazione		
	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 scelti da FAC CERTIFICA.
	D.2 Criteri di valutazione	I criteri di valutazione saranno espressi da indicatori numerici (crediti) secondo quanto dettagliato nella procedura (PD--) vigente	I criteri di valutazione sono distribuiti nelle 3 aree specifiche di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenze ▪ Abilità ▪ Caratteristiche personali



	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 consulenti nutraceutici riceve il certificato e il timbro attestanti il possesso della certificazione.	Il registro dei consulenti nutraceutici certificati è visibile sul sito FAC CERTIFICA: www.faccertifica.it e sul sito
G	Durata	La durata della certificazione è triennale e si rinnova, in assenza di revoca e/o rinuncia, al termine dei tre anni di validità	

Requisiti per il mantenimento annuale della certificazione

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	Deontologia professionale	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
B	Corretto utilizzo Certificazione	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
C	Reclami	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
D	Quota annuale di mantenimento	Assolta	Confrontare il sito www.faccertifica.it sezione "Tariffario"
E	Aggiornamento professionale	Almeno 12 ore di aggiornamento teorico e 6 ore di aggiornamento pratico per ogni anno del triennio.	<ul style="list-style-type: none">- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD¹- A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, per aggiornamento si intende la partecipazione a corsi, convegni e seminari su tematiche attinenti, in qualità di discente e/o docente- Gli aggiornamenti possono essere effettuati in aula e/o on-line- Compilazione del modulo "MO09"

Requisiti per il rinnovo triennale

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	Deontologia professionale	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
B	Corretto utilizzo Certificazione	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
C	Reclami	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
D	Quota annuale di mantenimento	Assolta	Confrontare il sito www.faccertifica.it sezione "Tariffario"

¹ HPCPD: Hours of Continuing Professional Development



E	Continuità professionale	Documentata ed appropriata esperienza lavorativa continuativa specifica	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
F	Aggiornamento professionale	<p>Almeno 36 ore di aggiornamento teorico e 18 di aggiornamento pratico nel triennio.</p> <p>Possibilità di ripetere l'esame (test) ad integrazione dei crediti formativi minimi richiesti laddove non dovessero essere raggiunti per comprovata impossibilità derivante da maternità, gravi motivi di salute o altre cause di forza maggiore.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD¹- 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- Gli aggiornamenti possono essere effettuati in aula e/o on-line- Compilazione del Mod. 'MO09' 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_____

RIFERIMENTI: Riferimenti normativi utilizzati da FAC CERTIFICA per la certificazione del_____

Manuale del Sistema di Gestione per la Qualità FAC CERTIFICA		MN01
Schema di Certificazione FAC CERTIFICA:	Regolamento Generale	RL01
	Modulo richiesta ammissione esame	MO03 (esame in presenza di commissione) MO04 (esame on-line)
	Scheda Requisiti	SK
	Procedura gestionale	PD
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:

FASI:		NOTE/OSSERVAZIONI
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 certificazione previsti dalla di cui alla Scheda SK__ 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
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: on-line/in presenza

Sono ammessi a sostenere l'esame FAC CERTIFICA per _____ 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 _____

ESAME	Requisiti minimi da allegare al modulo di iscrizione	Note/osservazioni
1	Copia del titolo di studio o autocertificazione	Cfr. pag 2, "Requisiti minimi di certificazione" sez. <i>Apprendimento Formale</i>



		Inviare copia del titolo di studio o autocertificazione
2	Evidenze oggettive in merito all'esperienza lavorativa specifica nel campo	Cfr. pag 2, "Requisiti minimi di certificazione" sez. <i>Apprendimento Informale</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.
3	Formazione specifica se previsto dallo schema	Cfr. pag 2, "Requisiti minimi di certificazione" sez. <i>Apprendimento Non Formale</i> Allegare copia dell'attestato del corso
3	Copia documento di identità	Sono accettati: carta di identità, passaporto, patente di guida.
4	Curriculum vitae	Deve essere in formato europeo, firmato, datato e con richiamo agli articoli 46 e 76 del D.P.R. 445/2000 e alla legge sulla privacy
5	Regolamento FAC CERTIFICA (RL01)	Il regolamento è scaricabile sul sito www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/ Deve essere spedita unicamente l'ultima pagina, datata e firmata per accettazione
6	Computer	Requisiti minimi: <i>sistema operativo:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Mac OSX >= 10.7.5 Lion • Windows (almeno) XP SP2 <i>Browser:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Mozilla Firefox
7	Web-cam	Può essere integrata nel computer od esterna e la sua funzionalità è vincolante per l'accesso all'esame
8	Regolare pagamento della quota prevista per l'ammissione all'esame	Cfr. TARIFFARIO FAC CERTIFICA su http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/ La quota di iscrizione comprende la possibilità di effettuare 3 prove d'esame nell'arco di 4 mesi (nel caso di esame on-line). La quota di iscrizione comprende la possibilità di effettuare una prova d'esame (nel caso di esame in presenza)

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. "Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale" a pag 3	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		Note/Osservazioni
Modalità di svolgimento	L'esame scritto si svolge mediante accesso riservato on-line al sito unc.it/linkomm/fac/facquiz.php	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.



	<p><u>L'esame orale</u> si svolge con modalità on-line nelle date indicate da FAC CERTIFICA al candidato</p> <p><u>L'esame pratico</u> si svolge (indicare la modalità di erogazione dellaprova)</p>	<p>L'identità del candidato viene monitorata durante tutta la prova d'esame tramite web-cam.</p> <p>Alla sessione d'esame sono presenti i candidati, la Commissione d'esame e il personale FAC CERTIFICA.</p> <p>Prima dell'inizio delle prove d'esame, i candidati sono tenuti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esibire un documento di identità valido, - firmare il foglio presenze
Argomenti	<p>1) <u>test scritto</u> composto da domande a risposta chiusa (ossia 1 sola risposta di quelle presentate è vera).</p> <p>A positivo superamento di questa prova,</p> <p>2) <u>prova pratica</u></p> <p>A positivo superamento di questa prova, nella data che verrà comunicata al candidato</p> <p>3) <u>e prova orale</u></p>	<p>Per gli argomenti d'esame confrontare pag 4 "Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale"</p> <p>Il test scritto prevede 30 domande, con 3 risposte ciascuna ed è previsto un tempo massimo di 30 minuti (90 secondi per ogni domanda). Durante l'intero svolgimento della prova d'esame, il Candidato non può consultare alcun tipo di materiale didattico. L'esito della prova è immediato.</p> <p>La prova pratica consiste in:</p> <p>L'esame orale è volto ad approfondire eventuali incertezze riscontrate nelle prove scritte e/o per approfondire il livello delle conoscenze acquisite dal candidato ed è condotto da un commissario nominato da FAC CERTIFICA e scelto fra i professionisti certificati. Per tale prova è previsto un tempo massimo di 20 minuti.</p>
Criteri di valutazione	<p>La valutazione massima ottenibile è di 100 punti, ed è data dalla sommatoria delle votazioni conseguite dal candidato nelle 3 prove d'esame.</p>	
	<p>La valutazione complessiva è positiva se la somma delle votazioni ottenute nelle tre prove (scritto, orale e pratica) raggiunge almeno 100 punti, tenendo comunque presente che deve essere superata la soglia minima fissata per ogni prova: per la prima prova scritta 18 punti, e per la seconda prova pratica 18 punti e per la terza prova orale 24 punti</p>	<p><u>Prima prova (test)</u>: viene attribuita una votazione massima di 30 punti: 1 punto per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta sbagliata o non assegnata</p> <p><u>Seconda prova (pratica)</u>: viene attribuito un punteggio massimo di 30 punti.</p> <p><u>Terza prova (orale)</u>: viene attribuita una votazione massima di 40 punti</p>
Esito negativo esame	<p>Nel caso di <u>non superamento</u> dell' esame scritto (on-line) il candidato avrà a sua disposizione altri 2 tentativi con modalità on-line.</p>	<p>La quota di iscrizione all'esame prevede 3 tentativi per la prova scritta (on-line), senza ulteriori esborsi economici, nell' arco di 4 mesi a far data dalla</p>



	Nel caso di non superamento dell'esame orale e/o pratico in candidato dovrà ripetere le prove non superate, versando la quota prevista dal tariffario	comunicazione della password di accesso all'area riservata e 1 tentativo per la prova orale/pratica (in presenza di commissione)
Esito positivo esame e Rilascio della certificazione	<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 dell'educatore/istruttore cinofilo. 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 Direttore con l'ausilio del personale FAC CERTIFICA</p>	