



in collaborazione con

AYAMA
A C A D E M Y

***CORSO ONLINE DI FORMAZIONE PER VALUTATORI INTERNI
SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
SCHEDA CORSO
(durata del corso: 24 ore)***

Docente: dott. Andrea Verme

Date: 23/09/2021 - 1-8-15-22-29/10/2021

Orario: 9.00-13.00

Sede: Corso online in 6 sessioni da 4 ore ciascuna

✚ Scopo e finalità del corso

Il corso è organizzato e gestito dalla società Qualitalia Sas per rispondere alle richieste di formazione di neolaureati in discipline tecniche agroalimentari, responsabili qualità di aziende agroalimentari, tecnici di laboratori accreditati, consulenti e auditor, sulle metodologie di conduzione degli audit secondo la norma UNI EN ISO 19011, applicata al settore agroalimentare.

Il corso è tenuto dal dott. Verme, valutatore e formatore con esperienza trentennale nel settore, rispondendo ai requisiti richiesti per l'ammissione agli esami di Valutatori Interni di Sistemi di Gestione per la Qualità (VISGQ).

Il corso è indirizzato a chi intende operare per conto di organismi di certificazione, società di consulenza, autorità di controllo pubblico, associazioni di categoria o organizzazioni private che, avendo aderito a schemi di certificazione o accreditamento, hanno necessità di eseguire audit interni e audit ai propri fornitori.

Il corso ha lo scopo di approfondire la conoscenza delle norme della serie ISO 9001, preparare i partecipanti alla pianificazione, conduzione e rendicontazione delle verifiche ispettive secondo la norma ISO 19011 e acquisire le tecniche di comunicazione necessarie al corretto svolgimento di un audit.

Gli ambiti operativi nei quali l'auditor potrà operare riguardano, tra gli altri, la sicurezza alimentare e la gestione dell'assicurazione qualità nei laboratori di analisi.

Qualitalia Sas di Andrea Verme

Sede legale: V. Aubert 18, 10025, Pino Torinese (TO) - P. IVA 07711910013

Sede operativa: Piazza Crimea 2, 10133 (TO) - Tel. +39 0116604224 Fax +39 0116604420- Cell. +39 335 7018375

Mail andrea.verme@qualitaliasrl.it - info@qualitaliasrl.it - Internet www.qualitaliasrl.it

Prerequisiti per partecipare

Sono richiesti i seguenti requisiti minimi:

- Laurea magistrale in discipline tecnico-scientifiche o esperienza di lavoro nei settori di pertinenza.
- Conoscenza delle norme della famiglia UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 19011.
- Esperienza di base nel campo dei Sistemi di Gestione (Qualità, Sicurezza Alimentare, Accreditamento).

Durata – frequenza ed esame finale

Il corso si terrà completamente in modalità online a distanza e comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche, per una durata di 24 ore suddivise in 6 sessioni da 4 ore con il seguente orario 9.00-13.00. È previsto un esame finale mirato ad accertare il livello di apprendimento degli argomenti trattati nel corso. La frequenza è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale. È ammesso un numero massimo di ore di assenza pari a 4; oltre tali assenze non è possibile sostenere l'esame finale.

L'esame è strutturato in una prova scritta che consiste nel rispondere ad un questionario con domande aperte e chiuse, al fine di accertare la conoscenza delle norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 19011. È previsto inoltre un colloquio orale con il candidato per discutere l'esito degli esami scritti e completare la sua valutazione.

Ai candidati che supereranno l'esame finale verrà rilasciato un diploma di Valutatore Interno Sistemi Qualità.

Costi e modalità di iscrizione

Il costo previsto per il corso è il seguente:

€ 400,00 (Euro quattrocento/00) + IVA 22%

Nel costo **è compreso** il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e l'eventuale diploma di superamento dell'esame finale.

È previsto uno sconto del 10% per:

- Clienti Qualitalia
- Studenti (dietro presentazione di attestato universitario che certifichi lo status di studente in corso)
- Neolaureati (dietro presentazione di attestato universitario che certifichi il conseguimento del titolo negli ultimi 12 mesi solari)
- Due o più persone della stessa azienda

Per usufruire dello sconto, dopo aver aggiunto il corso al carrello, aggiungi il codice sconto nel campo dedicato e clicca "Applica". Il costo sarà ricalcolato di conseguenza. A quel punto clicca su "Procedi" con il pagamento e concludi l'iscrizione/ordine"

Si accettano iscrizioni sino a un numero massimo di 20 partecipanti.

Modalità di Pagamento

Il **versamento della quota intera di partecipazione** avviene mediante pagamento online al seguente link:

<https://ayama.academy/moduli/corso-valutatore-interno-sistemi-gestione-per-la-qualita-e-sicurezza-alimentare>

E' possibile versare la quota mediante pagamento a mezzo carta di credito, paypal, o bonifico bancario online.

Attenzione: una volta eseguito l'acquisto non è possibile richiedere lo sconto o rimborsi per la differenza.

Rinuncia al corso: Per motivi organizzativi, non è previsto (per nessun motivo) il rimborso della quota di partecipazione (l'acquirente avrà accesso ai materiali ma non potrà sostenere il test finale o conseguire il certificato finale).

Cancellazione Corso: Se il corso dovesse essere annullato da AYAMA Academy e/o Qualitalia, il rimborso della quota di partecipazione sarà del 100%.

Segreteria organizzativa:

AYAMA Academy

E-mail: prenotazioni@ayama.academy

Telefono: 0423.040022 – Segreteria Academy (dal lunedì al venerdì, dalle ore 10.00 alle 12.00 e dalle ore 15.00 alle 17.00)

Programma del Corso

ARGOMENTO	ORE DEDICATE
<i>I SESSIONE</i>	
1. <u>Presentazione corso</u> : Finalità, modalità di svolgimento dell'esame, riconoscimenti ottenuti dal superamento degli esami.	2
2. <u>Quadro Normativo</u> : Le norme di riferimento per le attività di certificazione e gli organismi di certificazione, verifica ispettiva, accreditamento degli enti di certificazione e settore agroalimentare. Cenni sulle norme della serie ISO 17000, ISO IEC 17021, 17021-2, 17021-3. e sulla norma UNI-CEI-EN-ISO/IEC 17025.	
3. <u>La norma ISO 9001:2015</u> Presentazione dei requisiti della norma.	2
<i>II SESSIONE</i>	
4. <u>Norma ISO 19011</u> : Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione.	3
5. <u>Esercitazioni</u> : programmazione degli audit. Pianificazione e preparazione degli audit.	1
<i>III SESSIONE</i>	
6. <u>Le relazioni interpersonali e la comunicazione</u> : suggerimenti per migliorare la comunicazione e l'acquisizione di informazioni durante l'audit	2
7. <u>Esercitazione</u> : preparazione e uso delle liste di riscontro, selezione del team di valutatori, pre-audit fase 1 e audit fase 2.	2
<i>IV SESSIONE</i>	
8. <u>Cultura per la qualità e sicurezza alimentare</u>	2
9. <u>Esercitazioni</u> : il processo di audit. Riunione preliminare, tecniche di intervista, raccolta evidenze oggettive, osservazioni e non conformità, azioni correttive, riunione di chiusura.	2
<i>V SESSIONE</i>	
10. <u>Esercitazioni</u> : azioni a seguire - rapporto di audit e le azioni successive.	2
11. <u>Esercitazioni</u> : preparazione esame	2
<i>VI SESSIONE</i>	
12. <u>Esame Scritto</u> : Quiz a risposta multipla	2
13. <u>Chiusura corso</u> : Correzione esami test di valutazione del corso e consegna diplomi	2
TOTALE ORE	24