



CORSO DI FORMAZIONE PER VALUTATORI INTERNI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTO
SCHEDA CORSO

(Torino, 20-21-22 aprile 2020 – durata del corso: 24 ore)

Docenti: dott. Andrea Verme

Orario: 9.00-13.00 / 14.00-18.00

Sede: Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco (TO)

✚ Scopo e finalità del corso

Il corso è organizzato e gestito dalla società Qualitalia Sas per rispondere alle richieste di formazione di veterinari e laureati in produzioni animali, sulle metodologie di conduzione degli audit secondo la norma UNI EN ISO 19011, applicata al settore zootecnico per il miglioramento della sicurezza alimentare, della sostenibilità delle produzioni animali e del benessere animale.

Il corso è tenuto da docenti universitari, valutatori professionisti, 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 di altre organizzazioni che eseguono audit di certificazione e/o valutazione nel settore agroalimentare con particolare riferimento alla zootecnia e 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 sanità e il benessere animale, la tracciabilità degli alimenti di origine animale, la gestione del farmaco e la lotta all'antibiotico-resistenza, la biosicurezza in allevamento, la qualifica dei fornitori e in generale i sistemi di filiera e di prodotto agroalimentare certificati.

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 Veterinaria o in Produzioni Animali.
- Buona 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).
- Esperienze di conduzione di verifiche ispettive sul benessere animale o nel settore alimentare.

Durata – frequenza ed esame finale

Il corso comprende sia lezioni teoriche che esercitazioni pratiche ed ha durata di 24 ore suddivise in 3 giornate con il seguente orario 9.00-13.00/14.00-18.00. 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 due prove scritte:

- la prima consiste nel rispondere ad un questionario, al fine di accertare la conoscenza delle norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 19011.
- La seconda consiste nella valutazione di un caso di studio nel quale il partecipante deve individuare e formalizzare le non conformità rispetto alla norma UNI EN ISO 9001 e scrivere il rapporto finale come previsto dalla norma 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.

Nel costo **non sono comprese** le spese di trasferimento, vitto ed alloggio dei partecipanti. Se necessaria la prenotazione alberghiera si prega di contattare la segreteria (E-mail info@qualitaliasrl.it – Tel. 011.8191420 – Fax 011.8399396).

È previsto uno sconto del 10% per:

- ❑ Clienti Qualitalia
- ❑ Studenti o neolaureati/neodiplomati
- ❑ Due o più persone della stessa azienda

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

Modalità di Pagamento

Pagamento:

- ❑ 50% all'iscrizione del corso
- ❑ 50% all'inizio del corso (il partecipante sarà considerato iscritto solo all'avvenuto pagamento del saldo)

Il **sistema di pagamento prescelto** è il seguente:

- ❑ **Bonifico bancario** su c/c QUALITALIA SAS:
BANCA: Banca Sella filiale di Chieri (TO)
IBAN: IT29R0326830360052896218180

La **rinuncia** alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota di iscrizione solamente se la disdetta avviene entro 15 giorni dall'inizio del corso. Se la disdetta avviene entro 10 giorni dall'inizio verrà restituito solo il 50% della quota di partecipazione, mentre i soggetti che rinunceranno al corso negli ultimi 5 giorni prima dell'inizio non otterranno il rimborso.

Segreteria organizzativa:

Dott.sa Giulia Fantone – Tel. 3356432433 – Mail giulia.fantone@qualitaliasrl.it

Dott.sa Elisa D'Agui – Tel. 3519260010 – Mail elisa.dagui@qualitaliasrl.it

Programma del Corso

ARGOMENTO	ORE DEDICATE
<i>I GIORNO</i>	
1. <u>Presentazione corso</u> : Finalità, modalità di svolgimento dell'esame, riconoscimenti ottenuti dal superamento degli esami.	
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.	1,5
3. <u>La norma ISO 9001:2015</u> Presentazione dei requisiti della norma.	2,5
4. <u>Norma ISO 19011</u> : Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione (I parte).	2
5. <u>Esercitazione</u> : Programmazione degli audit. Pianificazione e preparazione degli audit, scelta dello standard, preparazione e uso delle liste di riscontro, selezione dei valutatori, pre-audit fase 1 e fase 2.	2
<i>II GIORNO</i>	
6. <u>Norma ISO 19011</u> : Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione (II parte)	2
7. <u>Le relazioni interpersonali e la comunicazione</u> : suggerimenti per migliorare la comunicazione e l'acquisizione di informazioni durante l'audit	2
8. <u>Benessere animale, biosicurezza e sostenibilità</u> nel settore agroalimentare.	2
9. <u>Esercitazione</u> : Il processo di audit. Riunione preliminare, tecniche di intervista, raccolta evidenze oggettive, osservazioni e non conformità, azioni correttive, riunione di chiusura. Esame documentale, rapporto di audit e le azioni successive.	2
<i>III GIORNO</i>	
10. <u>Esercitazioni</u> di preparazione all'esame	2
11. <u>Esame Scritto</u> : Quiz a risposta multipla	2
12. <u>Esame orale</u> : commento a situazioni di audit	2

ARGOMENTO	ORE DEDICATE
13. <u>Chiusura corso</u> : Correzione esami test di valutazione del corso e consegna diplomi	2
TOTALE ORE	24

 **Scheda di Iscrizione**

Da inviare via e-mail alla segreteria organizzativa

Dati Anagrafici del Partecipante

Cognome _____

Nome _____

Organizzazione _____

Ruolo nell'organizzazione _____

Qualifiche professionali _____

Indirizzo _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Dati per la Fatturazione

Fattura da intestare a: Organizzazione _____ Partecipante _____

Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

CF/P. IVA _____

Codice SDI fattura elettronica _____

e-mail di contatto _____

Data _____ Firma e timbro _____

LE ISCRIZIONI SI ACCETTERANNO FINO AL 13 APRILE 2020

INFORMATIVA PER LA PRIVACY

Informativa circa il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/2016

La informiamo, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, che QUALITALIA S.a.s. di Andrea Verme procederà al trattamento dei dati personali, da Lei spontaneamente forniti mediante la compilazione del form "Richiesta informazioni" (nome, e-mail, oggetto del messaggio) o attraverso l'iscrizione alla nostra newsletter (nome, cognome, e-mail), nel rispetto della normativa in materia di tutela del trattamento dei dati personali e nel rispetto degli obblighi e delle garanzie delle norme di legge, contrattuali e regolamentari. I dati personali da Lei forniti, nelle modalità di cui sopra, sono raccolti per le seguenti finalità: (i) soddisfare le sue richieste e permettere il conseguente rapporto commerciale, (ii) inviarle la newsletter di aggiornamento scientifico, (iii) inviarle materiale pubblicitario ed informativo connesso ai servizi prestati da QUALITALIA.

All'interno della nostra organizzazione i dati potranno essere conosciuti solo da soggetti specificatamente autorizzati e istruiti. Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacee ed informatiche. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, né saranno oggetto di diffusione a soggetti terzi. Titolare del trattamento è la società QUALITALIA S.a.s. di Andrea Verme, in persona del legale rappresentante, con sede in via Aubert 18 - 10025 Pino T.se (TO). L'interessato potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti previsti dal Regolamento UE.

Per esercitare i diritti previsti dal Regolamento UE (art. 15 Diritto di accesso; art.16 Rettifica; art. 17 Cancellazione) potrà scrivere una comunicazione a mezzo raccomandata a.r. indirizzandola alla nostra sede o scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica: info@qualitaliasrl.it.

I suoi dati personali saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare la sua richiesta. Con riferimento al trattamento dei dati comunicati per l'invio di newsletter e informazioni commerciali sarà sempre possibile per l'interessato procedere con la disiscrizione seguendo la procedura contenuta nelle e-mail di invio delle newsletter e delle informazioni commerciali, nonché inviando una richiesta ai contatti di cui sopra. Acquisite le informazioni contenute nell'informativa sopra riportata, acconsentite al trattamento dei dati personali per i fini indicati? (barrare la risposta voluta e apporre la firma leggibile).

SI

NO

Darta, _____

Per accettazione (timbro e firma del legale rappresentante)