

STRUTTURA DELL'OFFERTA FORMATIVA: **SISTEMI DI GESTIONE CERTIFICATI**

Mod.	Durata	Titolo del modulo	Norme di riferimento	Programma del modulo	Punti norma struttura	Agg. Auditor interno	Tecniche di Audit	I.A. ISO 9001	I.A. ISO 22000	I.A. ISO 14001	I.A. ISO 45001	I.A. ISO 50001
1	4h	Audit interni	ISO 19011	<ul style="list-style-type: none"> Cenni sui sistemi di accreditamento e certificazione nazionale, europeo e normative correlate; Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Principi dell'attività di audit; Tipologie di audit descritti dalla norma UNI EN ISO 19011; Gestione programma e piano di audit; Conduzione e raccolta evidenze di audit; Check list: caratteristiche ed esempi Non conformità: trattamento ed azioni correttive 	ISO 19011: Punto 3-4-5-6	X	X	X	X	X	X	X
2	4h	Caratteristiche auditor	ISO 19011	<ul style="list-style-type: none"> Qualifica di auditor: caratteristiche e requisiti; Requisiti per gli organismi che forniscono Audit; Applicazione metodi di audit; Capacità di comunicazione dell'auditor e conduzione delle interviste; Audit a distanza e audit a siti e attività virtuali; Cenni sulle schede di certificazione CEPAS per auditor (schede requisiti CEPAS). 	ISO 19011: Punto 3-7, ANNEX A,	X	X	X	X	X	X	X
3	4h	Analisi del contesto, Analisi rischi-opportunità, Leadership, definizione ruoli e responsabilità, Politica del sistema di gestione (valido anche come agg. ASPP/ RSPP)	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Comprendere bisogni e aspettative; Organizzazione e contesto; Campo applicazione; Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Analisi rischi e opportunità e azioni intraprese per affrontarle; Pianificazioni dei cambiamenti; Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Definizione delle leadership; Ruoli e responsabilità in azienda; Definizione della politica del sistema di gestione; (Consultazione dei lavoratori: SOLO UNI ISO 45001). 	Punto 4-5-6	X		X	X	X	X	X
4	4h	Definizione dei KPI e Riesame della direzione, Gestione delle Non Conformità e Azioni Correttive (valido anche come agg. ASPP/ RSPP)	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Individuazione obiettivi qualità, ambiente, sicurezza, energia: <ul style="list-style-type: none"> Definizione obiettivi che siano misurabili, verificabili e quantificabili; Definizione delle risorse, responsabile; Tempistiche: entro quando; Definizione di un monitoraggio dei parametri; Monitoraggio, misura, analisi e valutazione Audit interno; Riesame della direzione; Gestione delle Non Conformità e delle azioni correttive: <ul style="list-style-type: none"> Verifica efficacia; Trattamento; Azione correttiva; Tempistiche; 	Punto 6-9-10	X		X	X	X	X	X

				<ul style="list-style-type: none"> ○ Dare evidenza dell'AC; ● Miglioramento continuo; ● Gestione degli incidenti/ infortuni (SOLO UNI ISO 45001). 									
5	4h	Gestione delle risorse e Pianificazione e controlli operativi (valido anche come agg. ASPP/ RSPP)	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su struttura HLS e modello PDCA; ● Risorse; ● Competenze; ● Consapevolezza; ● Comunicazione; ● Informazioni documentate; ● Gestione del cambiamento; ● Attività date in outsourcing; ● Acquisti, fornitori, contractors; ● Gestione delle emergenze (45001, 14001); 	Punto 6-7-8	X		X	X	X	X	X	X
6	4h	Gestione della soddisfazione dei clienti, progettazione e controlli operativi	ISO 9001	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su struttura HLS e modello PDCA; ● Definizione dei bisogni di mercato; ● Controllo dei processi produttivi; ● Produzione/erogazione del servizio; ● Rilascio dei prodotti e controllo degli output; ● Progettazione. 	Punto 8 Punto 9	X		X					
7	4h	Compliance normativa e aspetti ambientali	ISO 14001	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su struttura HLS e modello PDCA; ● Introduzione D.Lgs 152/2006 - TUA; ● Aspetti ambientali; ● Analisi rischi e opportunità; ● Compliance normativa; ● Check-list: <ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi rischi opportunità; ○ Verifica compliance normativa. 	Punto 4 – 6;	X				X			
8	4h	Aspetti energetici, progettazione e approvvigionamento	ISO 50001	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su struttura HLS e modello PDCA; ● Conformità legislativa (D.Lgs. 102/2014); ● Analisi energetica; ● Analisi rischi opportunità; ● Indicatori energetici; ● Consumi di riferimento; ● Approvvigionamento; ● Progettazione. 	ISO 50001 punto 4 - 6 - 8; ISO 50006	X							X
9	4h	Compliance normativa e aspetti SSL (valido anche come agg. ASPP/ RSPP)	ISO 45001	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su struttura HLS e modello PDCA; ● Introduzione TU 81/08; ● Aspetti SSL; ● Analisi rischi e opportunità; ● Compliance normativa; ● Check-list: <ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi rischi opportunità; ● Verifica compliance normativa. 	Punto 4 – 6;	X						X	

10	4h	Dichiarazione ambientale EMAS	Regolamento EMAS	<ul style="list-style-type: none"> Analisi ambientale iniziale (AAI); Rispetto degli obblighi normativi comprese le autorizzazioni e i relativi limiti; Prestazioni ambientali dell'organizzazione (aspetti diretti e indiretti); Partecipazione del personale; Dichiarazione Ambientale. 	Regolamenti 1505/2017 e 2026/2018	X									
11	2-4h	Corso introduttivo SGI (per informazione lavoratori, 2 ore/ per orientamento ruoli apicali, 2-4 ore)	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001	<ul style="list-style-type: none"> Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Vantaggi; Potenzialità; Strumenti; Procedure/IO. 	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 e ISO 50001										
12	A richiesta	Informazione per i Lavoratori (Corso personalizzato residenziale per azienda certificata)	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001	<ul style="list-style-type: none"> Cenni su struttura HLS e modello PDCA; Procedure specifiche azienda; SGI; Registrazioni; Politica aziendale. 	ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 e ISO 50001										
13	4h	Aggiornamento formativo in tema di sicurezza alimentare e autocontrollo HACCP (aggiornamento per Responsabili)	REG 852/04; Reg 853/04; Reg 178/02	<ul style="list-style-type: none"> Cultura della sicurezza alimentare Metodologia HACCP Pericoli chimici, fisici e biologici Rintracciabilità Allergeni 	Regolamenti 852/04; 853/04; 178/02	X									
14	4h	Aspetti caratteristici della sicurezza alimentare (aggiornamento per Responsabili Sic. Alim.)	ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> Food safety team leader Politica della sicurezza alimentare Programma prerequisiti e definizione dei programmi prerequisito operativi Sistema di rintracciabilità Analisi e controllo dei pericoli 	ISO 22000, ISO 9001	X			X						
15	2h	Corso introduttivo agli standard BRC/IFS (aggiornamento per Responsabili Sic. Alim.)	Standard BRC Standard IFS	<ul style="list-style-type: none"> Gli standard BRC e IFS Organizzazione dei requisiti negli standard BRC e IFS Comparazione generale tra gli standard BRC vs. 9 ed IFS Food Vs. 7 e principali differenze Cultura della qualità ed elementi ad essa correlati 	BRC vs. 9 IFS Food Vs. 7	X									

Le verifiche di apprendimento previste al termine di ogni modulo formativo vengono svolte al di fuori delle ore di didattica attiva.

Modalità di erogazione:

- FAD sincrona
- Presenza.

Al termine di ogni modulo viene rilasciato l'attestato di frequenza, con minimo 90% delle ore svolte e con il superamento delle verifiche (70% min. risposte esatte). Per chi mira ad ottenere la Qualifica di Internal Auditor **l'Attestato è rilasciato con il completamento del sesto modulo specialistico, e convalida la conclusione del percorso di 24 ore.**

ATTESTAZIONE PER SINGOLI PROGRESSI DIDATTICI.

LA QUALIFICA DERIVA DALLA SOMMA DI TUTTI I MODULI PREVISTI FREQUENTATI, NON NECESSARIAMENTE NELL'ORDINE INDICATO.

CORSO TECNICHE AUDIT ISO 19011 (8 ore): Moduli 1-2

CORSO INTERNAL AUDITOR ISO 9001 (24 ore): Moduli 1-2-3-4-5-6

CORSO INTERNAL AUDITOR ISO 14001 (24 ore): Moduli 1-2-3-4-5-7

CORSO INTERNAL AUDITOR ISO 45001 (24 ore): Moduli 1-2-3-4-5-9 (crediti ASPP/ RSPP per moduli 3, 4, 5 e 9: **fino a 16 crediti** a conclusione della Qualifica Internal Auditor ISO 45001)

CORSO INTERNAL AUDITOR ISO 50001 (24 ore): Moduli 1-2-3-4-5-8

CORSO INTERNAL AUDITOR ISO 22000 (24 ore): Moduli 1-2-3-4-5-14 (modulo valido come aggiornamento Responsabili Sic. Alimentare)

I moduli comuni 1-2-3-4-5 sono propedeutici per tutti i percorsi di Qualifica per Internal Auditor, ma possono essere frequentati e valgono come crediti anche come Aggiornamenti degli Auditor già qualificati, al pari degli altri moduli proposti. Una volta completato il percorso di qualifica per uno degli schemi normativi volontari, NON è necessario ripetere i moduli propedeutici per completare la Qualifica anche per gli altri Schemi.

Corsi a catalogo: Se il corso al quale iscrive il partecipante è il IV dei propedeutici, sconto -20%; se è il V sconto -30%. Non cumulabile con gli altri sconti.

MANTENIMENTO REQUISITI ED AGGIORNAMENTI PER:

AUDITOR INTERNO e RESPONSABILI DEI SISTEMI HSE: a scelta, Moduli 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10

AUDITOR INTERNO e RESPONSABILI DEI SISTEMI IN AMBITO ALIMENTARE: a scelta, Moduli 1-2-3-4-5-13-14-15

Attenzione: le Norme sono in costante evoluzione, così come le prassi operative. Per un efficace percorso di qualifica, raccomandiamo di concludere tutti i moduli previsti per Internal Auditor preferibilmente entro **12-18 mesi** dal primo corso concluso.

I corsi possono essere richiesti in forma **residenziale** (singola azienda richiedente o Gruppo/consorzio di imprese) oppure è possibile iscriverne una o più persone ai **corsi calendarizzati** presso la sede SEA C.S. di Lavis TN. I corsi a calendario vengono avviati solo se raggiungono un minimo di iscritti confermati. Per i corsi a catalogo è previsto il pagamento anticipato; ed è prevista una scontistica legata al numero di persone iscritte alla stessa edizione. A corso confermato, specificare se si intende frequentare in presenza oppure a distanza (FAD sincrona).

SCHEMA PERCORSO INTERNAL AUDITOR

5 Moduli comuni propedeutici: 20 ore



Moduli specifici (4 ore)

