



CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE PROGETTO LEONARDO S.r.l.

ACCREDITATO DALLA REGIONE CAMPANIA AI SENSI DELLA DELIBERA N. 226/2006
CODICE ORGANISMO: 00758/07/05

CORSO

La Gestione per la Qualità ISO 9001:2000 nel Settore Alimentare e Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo la Norma UNI EN ISO 22000:2005

Società promotrice:	Progetto Leonardo S.r.l.
Tipologia formativa:	Professionale e aziendale
Destinatari del corso:	Diplomati o Laureati in qualsiasi disciplina, in particolare laureati in Chimica, Biologia e Scienze e Tecnologie Alimentari. Il corso è rivolto a: <ul style="list-style-type: none">• Operatori del settore agro-alimentare interessati ad approfondire i contenuti degli ISO 9001:2000 e ISO 22000:2005, inerente il settore.• Responsabili di Sistema di Gestione che desiderano approfondire le tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità.• Consulenti e Liberi Professionisti;• Tutti coloro che intendono inserirsi nel settore della consulenza aziendale in particolare all'interno delle aziende alimentari per implementazione sistemi per sicurezza alimentare.
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none">• Applicare le norme ISO 9001:2000 e ISO 2200:2005 nel settore alimentare;• Sviluppare Sistemi di Gestione Integrata Qualità e Sicurezza Alimentare. <p>Durante le lezioni teoriche sarà affrontato un caso pratico di applicazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare in un'azienda agro-alimentare.</p>
Periodo del corso:	28 ore in n. 5 lezioni da 4 ore e n. 1 lezione da 8 ore. Due incontri settimanali (il venerdì e il sabato). Inizio venerdì 11/04/08 – Termine sabato 10/05/08
Calendario didattico:	Corso sulla ISO 9001:2000 Venerdì 11/04/2008 orario: 15:00 – 19:00 (4 ore) Sabato 12/04/2008 orario: 09:00 – 13:00 (4 ore) Venerdì 18/04/2008 orario: 15:00 – 19:00 (4 ore) Sabato 19/04/2008 orario: 09:00 – 13:00 (4 ore) Corso sulla ISO 22000:2005 Venerdì 09/05/2008 orario: 09:00–13:00/15:00–19:00 (8 ore) Sabato 10/05/2008 orario: 09:00 – 13:00 (4 ore)



CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE PROGETTO LEONARDO S.r.l.

ACCREDITATO DALLA REGIONE CAMPANIA AI SENSI DELLA DELIBERA N. 226/2006
CODICE ORGANISMO: 00758/07/05

PROGRAMMA DEL CORSO ISO 9001:2000 NEL SETTORE ALIMENTARE

Modulo 1 – *Concetti e approcci di base per la gestione della qualità in una organizzazione*

1. Concetti generali introduttivi

- Il concetto qualità
- Differenza tra qualità del prodotto e qualità del sistema
- Le definizioni fondamentali secondo la norma UNI EN ISO 9000:2005. Gli otto principi della qualità
- Significato di valutazione, autovalutazione e assessment
- Elementi base di gestione aziendale: management, leadership, pianificazione, vision, mission, politica aziendale

2. Sviluppo dei concetti e degli approcci

- Lo sviluppo degli approcci dei Sistemi di Gestione per la Qualità
- Il controllo di prodotto della produzione industriale
- La *Quality Assurance*
- La famiglia delle norme **UNI EN ISO 9000 ed. 2000 e 2005**
- La Qualità Totale e i modelli per l'eccellenza

3. Gli altri sistemi di gestione

- Sistema di Gestione *Ambientale* secondo la norma **UNI EN ISO 14001:2004**
- Sistema di Gestione per la *Sicurezza* **OHSAS 18001:1999**
- Sistema di Gestione per la *Responsabilità Sociale* (SA 8000:2001)
- I Sistemi Gestione integrati Qualità-Ambiente-Sicurezza-Responsabilità Sociale

4. Normazione, certificazione, accreditamento

- Il quadro normativo
- La certificazione
- L'accreditamento

Modulo 2 – *Norma UNI EN ISO 9001:2000*

1. Generalità

- Scopo e campo di applicazione della norma **UNI EN ISO 9001:2000**
- Termini e definizioni

2. Sistema di Gestione per la Qualità

- Requisiti generali: il sistema di gestione dei processi necessari e stabilirne sequenza ed interazioni
- Documentazione

3. Responsabilità della Direzione

- Impegno e responsabilità della direzione
- Attenzione verso il Cliente e Politica per la Qualità
- Obiettivi per la qualità e pianificazione
- Responsabilità e autorità
- Riesame del Sistema di Gestione per la Qualità

4. Gestione delle Risorse

- Le risorse umane
- Infrastrutture e ambiente di lavoro

5. Realizzazione di Prodotti e Servizi

- Pianificazione
- Gestione dei processi e rapporti con i Clienti
- Progettazione
- Approvvigionamenti
- Controllo della produzione e dei servizi erogati
- Gestione dei dispositivi di monitoraggio e di misurazione

6. Misurazioni, Analisi e Miglioramento

- Soddisfazione del Cliente
- Verifiche ispettive interne
- Monitoraggio dei processi e dei prodotti
- Gestione dei prodotti non conformi
- Analisi dei dati e attività di miglioramento

Modulo 3 – *Approccio per processi e documentazione di sistema*

1. Approccio per Processi

- Definizioni e concetti di base secondo la Norma ISO 9000:2000
- Gli elementi di base di un processo
- Individuazione e descrizione dei processi: il significato di PDCA (Plan, Do, Check, Act) e gli elementi necessari a individuare gli obiettivi di un processo
- Pianificazione, controllo e miglioramento dei processi

2. Documentazione del Sistema di Gestione per la Qualità

- Definizioni e concetti secondo la Norma ISO 9000:2000
- Concetti di base
- Tipologie di documenti
- Gestione della documentazione

Modulo 4 – *Miglioramento continuo e metodi, tecniche e strumenti del problem solving*

1. Miglioramento continuo

- Concetti generali
- Definizioni e approcci (Processo e PDCA ovvero Plan, Do, Check, Act)
- Pianificazione del miglioramento

2. Metodi, tecniche e strumenti del *problem solving*

- Metodo e approccio
- Tecniche e strumenti (es. raccolta dati, tabelle, diagrammi e grafici, diagramma polare, brainstorming, diagramma di flusso, Pareto, voto, istogramma, benchmarking)
- Concetti base di statistica

Modulo 5 – *Processi di valutazione: ispezioni di prodotto, verifiche ispettive, autovalutazione*

1. Ispezioni: concetti generali

- Significato, scopi e tipologie
- Misure e strumenti

2. Verifiche ispettive

- Significato e scopo delle verifiche ispettive
- Tipi di verifica ispettiva

- Pianificazione e gestione delle verifiche ispettive

3. Autovalutazione

- Significato e scopi
- Autovalutazione e miglioramento

Modulo 6 – *Soddisfazione del Cliente*

1. Soddisfazione del Cliente

- Definizioni e generalità
- Il Cliente esterno e interno; Clienti diretti e indiretti; "potenziale di un Cliente" e "Cliente potenziale"
- Orientamento al Cliente (*esigenze ed aspettative del Cliente*)
- Studio del mercato: le principali metodologie per l'individuazione dei Clienti "target" (stratificazione o segmentazione del mercato) e delle loro esigenze o fattori di soddisfazione
- Il *benchmarking*
- Processi e strumenti di misura della Soddisfazione del Cliente
- Miglioramento della Soddisfazione del Cliente

PROGRAMMA DEL CORSO ISO 22000:2005

- Lo Standard ISO 22000 e la normativa di riferimento e la correlazione con la ISO 9001.
- Scopo e benefici di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.
- Pericoli e Rischi: Risk Analysis; HACCP.
- Il Sistema di Gestione di Sicurezza Alimentare nella ISO 22000: obiettivi della ISO 22000; contenuti Generali della ISO 22000.
- Il sistema HACCP : i sette principi dell'HACCP
- Responsabilità e impegno della Direzione e gestione delle risorse.
- Realizzazione di prodotti sicuri: descrizione del processo e del prodotto, analisi dei pericoli, individuazione e gestione dei CCP, organizzazione delle attività di supporto per la Sicurezza, operazioni del Sistema di Gestione della Sicurezza.
- L'introduzione dei PRP: pre requisite programme
- Il concetto di process validation per dimostrare l'ottemperanza ai requisiti
- Misurazione, analisi e miglioramento del Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare.
- Esercitazioni pratiche sull'implementazione di procedure o la stesura di flussi di processo e la progettazione di un manuale integrato