



*Soluzioni formative per il potenziamento
aziendale e professionale*

Spett.le
UNPISI Unione Nazionale Personale Ispettivo
Alla C.A. Dr. Savino Lamarca

Oggetto: CORSO per AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE iscritto a Registro CEPAS n. 125

Facendo seguito a Vostra Gradita richiesta, ci preghiamo formularVi la nostra offerta per il corso in oggetto.

PREMESSA

CSAD è titolare ed eroga corsi di formazione per il conseguimento della qualifica di Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (N. 125 Reg. CEPAS).

UNPISI intende formare i propri CLIENTI sulle materie dell'Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare tramite un corso da erogare in Bari.

La presente offerta intende soddisfare la richiesta di UNPISI, offrendo la frequenza del corso a condizioni più vantaggiose di quelle di mercato.

1. FINALITÀ

Lo scopo del Corso è quello di qualificare il "LEAD Auditor 22000" che è un Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare idoneo per il Controllo Ufficiale sulla filiera Agroalimentare (UNI EN ISO 19011:2012, decisione Commissione UE del 29.09.2006 ai sensi del REG. CE 882/04, ISO 22000).

2. DURATA E CONTENUTI TEMATICI DEL CORSO OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso, che si articolerà in 5 giornate di 8 ore

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

1. mostrare una conoscenza approfondita del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) mediante l'analisi delle sue prescrizioni;
2. rispettare i presupposti metodologici per l'impostazioni, la pianificazione e conduzione degli audit sulle imprese alimentari;
3. esibire le competenze e utilizzare le tecniche, anche comportamentali, necessarie per condurre gli audit;
4. effettuare gli audit sulle imprese alimentari ai sensi della normativa comunitaria (reg.882/2004 e 854/2004);
5. utilizzare le conoscenze tecnico- specialistiche e le competenze pratiche necessarie per condurre verifiche ispettive sui Sistemi di Gestione per la Qualità, secondo quanto previsto dalla norma ISO 22000/05 e della UNI EN ISO 19011:2012 (già ISO 19011:2003);
6. pianificare e condurre gli audit e la presentazione dei risultati secondo quanto previsto dalle norme UNI EN ISO 19011.

70124 BARI - via delle Murge, 65/A
tel. 080.5618455 fax 080.5641946 - www.csad.it - info@csad.it
R.E.A. 450065 - C.F./P IVA 05917780727



Associato
CONFINDUSTRIA
Bari e Barletta-Andria-Trani
Lecce





*Soluzioni formative per il potenziamento
aziendale e professionale*

3. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL CORSO AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (MODULO 40 ORE).

Il Corso si articola in 2 moduli e svilupperà gli argomenti di cui di seguito

Modulo 1 - UNI EN ISO 19011 (16 ore)

01_1. Conoscenze di base e requisiti di accesso:

- Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore.
- Superamento del questionario d'ingresso

Programma del modulo Modulo 1 - UNI EN ISO 19011 (16 ore)

Presentazione corso e Questionario di Ingresso

Sistema di accreditamento e certificazione, nazionale ed europeo, e normative correlate

La norma UNI EN ISO 19011 - Cosa è un audit . Termini e definizioni

La norma UNI EN ISO 19011 - Gestione di un programma di audit (da 5.1 a 5.6)

La norma UNI EN ISO 19011 - Attività di audit (da 6.1 a 6.3)

La norma UNI EN ISO 19011 - Attività di audit (6.4)

Esercitazione n. 1 + discussione elaborati

La norma UNI EN ISO 19011 - La conduzione dell'audit (da 6.5 a 6.6)

Esercitazione n. 2

Esercitazione n. 3 - Role playing

Discussione

Competenza e valutazione degli auditor (da 7.1 a 7.6)

Certificazione degli auditor e codice deontologico

Prova finale scritta

Modulo 2 – ISO 22000 (24 ore)

Conoscenze di base e requisiti di accesso:

- Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore
- Esperienza lavorativa documentata pari ad almeno 2 anni per i Diplomati e 1 anno per laureati in materie attinenti al settore alimentare.

Programma didattico:

Area normativa tecnica cogente

• D. lgs. 155/1997 - attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

• Il pacchetto igiene e le norme correlate:

_ Reg. 178-2002-CE principi di legislazione Alimentare – rintracciabilità

_ Reg. 183-2005-CE igiene nella produzione di mangimi

_ Reg. 852-2004-CE igiene nella produzione di alimenti

_ Reg. 853-2004-CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale

_ Reg. 854-2004-CE controlli ufficiali su prodotti di origine animale

_ Reg. 882-2004-CE controlli su mangimi e benessere animale

_ Dir. 2003-89-CE gestione del pericolo allergeni

Area tecnologica sui processi specifici

• I Sistemi di gestione di sicurezza alimentare: il modello ISO 22000

• Sistemi di gestione secondo il modello UNI CEI EN ISO/IEC 17025, UNI EN ISO serie

70124 BARI - via delle Murge, 65/A

tel. 080.5618455 fax 080.5641946 - www.csad.it - info@csad.it

R.E.A. 450065 – C.F./P IVA 05917780727



Associato

CONFINDUSTRIA

Bari e Barletta-Andria-Trani
Lecce





*Soluzioni formative per il potenziamento
aziendale e professionale*

9000

- Cenni sulla integrazione con modelli di gestione ISO 9001 e con gli standard di prodotto (BRC, IFS, FEFCO, AIB)
- Principi ed integrazione con HACCP
- Programmi di prerequisiti (PRP)
- Punti preliminari per permettere l'analisi dei pericoli
- Analisi dei pericoli
- Progettazione dei programmi di prerequisiti operativi (PRP)
- Progettazione del piano HACCP e integrazione con modello ISO 22000
- Approccio per processi

Auditing

- Normativa cogente e volontaria e Prescrizioni Accredia applicabili
- Audit di processo
- Schema di certificazione CEPAS per Auditor ISO 22000
- Codice deontologico CEPAS dell'auditor
- Esame finale

Esercitazioni su

- Conoscenza ed interpretazione delle norme applicabili sopra menzionate
- Normativa nazionale ed europea del sistema di accreditamento e certificazione
- Check-list (predisposizione ed impiego), piano di audit
- Valutazione delle non conformità dei Sistemi di Gestione della sicurezza alimentare
- Simulazione completa di predisposizione ed esecuzione di un Audit, elaborazione del relativo rapporto e presentazione dello stesso alla Direzione
- Casi di Audit interni ed esterni

Per chi ha già la qualifica di Auditor 9001, 14001, 18001 o 16001 il corso può essere frequentato per solo 24 ore (solo 3 giorni).

4. DESTINATARI

I destinatari del progetto sono da definirsi a cura della UNPISI. I requisiti di accesso sono stabiliti dal modello di qualifica del corso a cura dell'Organismo di Certificazione del Personale:

- Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore
- Esperienza lavorativa documentata pari ad almeno 2 anni per i Diplomati e 1 anno per laureati in materie attinenti al settore alimentare.

Sarà erogato un questionario tecnico di ingresso con almeno 15 domande a risposta chiusa, relative alle conoscenze di base del settore della Sicurezza Alimentare.

L'accesso al secondo modulo (ultimi 3 giorni) per il conseguimento del titolo, è previo superamento dell'esame relativo al primo (primi 2 giorni inerenti ISO 19011). In ogni caso potranno partecipare al secondo modulo come uditori quanti non dovessero superare il primo modulo.

Il numero dei partecipanti è limitato, su vincolo dello schema dell'Organismo di Certificazione del Personale, a 20 allievi.

70124 BARI - via delle Murge, 65/A

tel. 080.5618455 fax 080.5641946 - www.csad.it - info@csad.it

R.E.A. 450065 - C.F./P IVA 05917780727



Associato

CONFINDUSTRIA

Bari e Barletta-Andria-Trani
Lecce





*Soluzioni formative per il potenziamento
aziendale e professionale*

5. METODOLOGIA

Il corso persegue l'obiettivo di allargare le conoscenze dei partecipanti e di accumulare, nel loro repertorio comportamentale, nuove competenze e abilità, pertanto esso sarà basato su una metodologia didattica attiva e partecipativa. Oltre a brevi momenti di attività frontale, saranno svolti lavori di gruppo riguardanti la simulazione di Audit con procedure di role play. Ogni modulo prevede la realizzazione di lavori individuali e di gruppo.

La frequenza del corso è obbligatoria ai fini del conseguimento della qualifica. Durante il corso saranno svolte esercitazioni singole, di gruppo, role play e studio di casi. Alcune di queste esercitazioni saranno sottoposte a valutazione ai fini del profitto degli allievi. In momenti tipici del corso saranno svolte delle prove scritte per la valutazione del profitto, il cui superamento sarà indispensabile ai fini del conseguimento del titolo finale.

La metodologia adottata nel percorso formativo è basata su approcci di pedagogia attiva in cui, pur non tralasciando i contenuti prefissati dallo schema di qualifica CEPAS dei corsi, vuol mirare alla acquisizione di un modello comportamentale per la conduzione degli audit. I docenti tenderanno a far comprendere ed a far emergere dalla esperienza stessa degli allievi le soluzioni adottate dalle norme internazionali di riferimento (ISO 22000, ISO 17021, ISO 19011). Infatti dette norme non sono state imposte da professionisti estranei al mondo delle imprese e delle attività di controllo, ma da nuclei di esperti (i comitati ISO/TC) che hanno attinto dalle migliori esperienze esistenti sul campo.

Il modello pedagogico prevede il 40% (in termini temporali) di esercitazioni in gruppo che si alternano alle lezioni frontali. Le stesse lezioni frontali non sono indirizzate ad imporre valori, ma a favorire la ricerca e lo sviluppo delle capacità critiche degli allievi. Al centro del percorso didattico c'è l'attività stessa dell'allievo inserita in un contesto aziendale in cui svolgerà le attività dove vorrà sentirsi innanzitutto accettato come stimolatore di miglioramento e giammai come censore del cogente. Alla base della individuazione delle non conformità non vi saranno colpe ma cause, non ci saranno colpevoli ma lavoratori ed aziende stimolate al miglioramento, non sarà stressato l'aspetto sanzionatorio ma quello costruttivo del rinforzo positivo alle migliori best pratics.

10. ONERI ASSUNTI DALLE PARTI

6. VERIFICHE ESAME VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE

L'intero percorso di insegnamento e il conseguente processo di apprendimento sarà monitorato costantemente per tutta la durata del corso.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno sottoposti ad un esame conclusivo che si articolerà in

- Una prova oggettiva di profitto, tesa a verificare l'apprendimento dei contenuti;
- Una prova strutturata di comportamento che ha lo scopo di accertare l'avvenuto apprendimento delle competenze mediante l'analisi di un caso studio;
- Una prova autentica di verifica volta a misurare le performance acquisite.

Coloro che parteciperanno al corso riceveranno un attestato di frequenza. Chi invece parteciperà all'esame conclusivo ed otterrà un esito positivo (apprendimento pari o superiore all'80%), riceverà l'attestato di qualifica di "Lead Auditor di terza parte dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare". Tale certificazione sarà rilasciata da CSAD con la qualifica di un Organismo Italiano di Certificazione del Personale accreditato ACCREDIA.

CSAD offre la possibilità, a quanti non dovessero superare l'esame finale, di poter ripetere lo stesso gratuitamente durante il medesimo corso a catalogo.

70124 BARI - via delle Murge, 65/A

tel. 080.5618455 fax 080.5641946 - www.csad.it - info@csad.it

R.E.A. 450065 - C.F./P IVA 05917780727



Associato
CONFINDUSTRIA
Bari e Barletta-Andria-Trani
Lecce





*Soluzioni formative per il potenziamento
aziendale e professionale*

7. SOGGETTO EROGATORE

Il soggetto erogatore utilizzerà modalità di erogazione compatibili con i criteri previsti di CEPAS. CSAD si riserva di formulare ulteriore offerta per l'erogazione di crediti formativi ECM.

8. SEDE

La sede del Corso sarà presso locali messi da Voi a disposizione in Bari ovvero presso la sede di CSAD in Bari.

L'organizzazione logistica (comunicazione ai Vs. iscritti della data e della sede del corso, eventuale, somministrazione di colazione di lavoro durante la pausa pranzo) è a Vs. carico.

In caso di locali messi a disposizione dal committente è necessaria ad arredo d'aula la disponibilità di

1. un locale di circa 2 mq /allievo climatizzato ed oscurabile dotato dei doppi servizi;
2. la disponibilità di tavoli o banchi atti a svolgere esercitazioni;
3. un proiettore video collegabile a P.C.;
4. una lavagna a fogli mobili in carta.
5. disponibilità di fotocopiatrice e stampante.

CSAD si riserva di formulare ulteriore offerta per l'ipotesi di erogazione del corso in Città diverse da Bari.

9. DOCENTI

Progettazione, direzione tecnica e attività di docenza saranno erogate da CSAD.

Il materiale didattico è a carico di CSAD sia per la progettazione e sia per la riproduzione su mezzo cartaceo per un numero di copie pari al numero dei partecipanti.

I docenti, in rapporto di 1 a 20 discenti, sono certificati Lead Auditor/Auditor ISO 22000 da Organismo di Certificazione del Personale accreditato ACCREDIA.

10. ONERI ASSUNTI DALLE PARTI

Il committente avrà oneri di esclusiva logistica come da punto 8) e di diffusione presso i propri iscritti del materiale pubblicitario e informativo.

CSAD avrà oneri di progettazione del corso, direzione tecnica del corso, erogazione delle lezioni, compensi e rimborsi alle trasferte dei docenti, spese di segreteria ad eccezione di quanto previsto dal paragrafo 8, fornitura di una copia del materiale didattico per ogni allievo, l'erogazione e valutazione dell'esame finale, la valutazione delle prove di esame, l'emissione degli attestati.

11. NUMERO DI PARTECIPANTI e DATE

Saranno ammessi non più di 20 partecipanti per corso.

Le date del Corso saranno definite secondo gli accordi tra il cliente e CSAD e dovranno essere confermate almeno 40 giorni prima dell'inizio del corso.