

QUALITA'



QUALITA'

## Il Sistema Qualità (ISO 9001:2008) – Livello specialistico

**TEMATICA:** Qualità

**OBIETTIVI**

Conoscere i contenuti della norma ISO 9001:2008; Ottimizzare il sistema di gestione interno della qualità; conoscere le metodologie di audit e azioni correttive

**DESTINATARI**

Dipendenti di studi professionale/aziende, consulenti e formatori

**PROGRAMMA DIDATTICO**

La norma ISO 9001: principi ispiratori e linee guida; l'approccio per processi per soddisfare il cliente, le metodologie di audit; gli Indicatori di qualità nei processi; le strategie per correggere le non conformità riscontrate

**DURATA** 36 ore

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE** € 720,00 + IVA

**MODALITÀ DI VERIFICA FINALE:** Colloquio

## Normativa sulla Certificazione Ambientale Emas ISO/14001

**TEMATICA:** Qualità

**OBIETTIVI :**

Conoscere la normativa sulla certificazione ambientale; conoscere e saper attivare gli Indicatori per una corretta valutazione dell'impatto ambientale delle attività produttive. Utilizzare gli strumenti per un corretto funzionamento del Sistema di Gestione Ambientale

**DESTINATARI :**

Dipendenti di studi professionale/aziende, consulenti e formatori

**PROGRAMMA DIDATTICO:**

La valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali; gli indicatori di impatto; i contenuti Previsti dalla norma EMAS/ISO 14001; le procedure per un corretto Sistema di Gestione Ambientale; le procedure di valutazione e controllo

**DURATA:** 36 ore

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:** € 720,00 + IVA

**MODALITÀ DI VERIFICA FINALE:** Colloquio

## Qualità alimentare HACCP – Livello base

**TEMATICA:** Qualità

**OBIETTIVI :**

Fornire le competenze per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP. Fornire le competenze e le abilità necessarie ad operare in sicurezza nelle attività che prevedono la manipolazione anche indiretta di generi alimentari, secondo quanto previsto dal reg CE 852/2004

**DESTINATARI :**

Lavoratori addetti alla manipolazione di alimenti e bevande

**PROGRAMMA DIDATTICO :**

Gli alimenti: fattori di contaminazione e di controllo;  
Rischio chimico, fisico microbiologico;  
I metodi di conservazione degli alimenti;  
La catena del freddo;  
L' approvvigionamento di materie prime;  
Nozioni di igiene strutturale e del personale;  
Procedure di pulizia personale e degli impianti ed attrezzature;  
Finalità di un piano di autocontrollo;  
Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività;  
HACCP: i vantaggi del sistema, la progettazione del piano di controllo e sorveglianza;  
Responsabilità e sanzioni

**DURATA:** 12 ore

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:** €. 730,00 + IVA

**MODALITÀ DI VERIFICA FINALE** Test / prova scritta

## Il modello organizzativo ex D.Lgs. 231/01 – Livello base

**TEMATICA:** Qualità

**OBIETTIVI:**

Conoscenza e approfondimento della normativa vigente in materia di responsabilità amministrativa delle società e degli enti; D. Lgs. 231/01

**DESTINATARI:**

Lavoratori in azienda

**PROGRAMMA DIDATTICO :**

**"Nozioni di carattere generale"**

CONTENUTI: Il D. Lgs. 231/01; responsabilità dell'Ente ed esclusione della responsabilità (esimente) con l'adozione di un Modello organizzativo finalizzato a prevenire la commissione dei reati; la normativa di riferimento: le convenzioni internazionali; il D. Lgs. 81/2001, la L. R. n. 15 del 13 giugno 2008.

**"Le fattispecie di reato previste dal legislatore e le sanzioni"**

CONTENUTI: Le tipologie di reato; le sanzioni; i soggetti che possono commettere i reati; i nuovi reati rientranti nella normativa D.Lgs. 231/01.

**"La responsabilità delle aziende per i reati commessi nel suo interesse o a suo vantaggio "**

Gli illeciti rilevanti; i soggetti attivi; i criteri di imputazione; le sanzioni irrogabili; la responsabilità degli amministratori.

**"Il Modello di Organizzazione, gestione e controllo"**

Il Codice Etico; il sistema organizzativo; le procedure manuali ed informatiche; i poteri autorizzativi e di firma; il sistema di controllo di gestione; la comunicazione al personale e sua formazione; i poteri, i compiti e la composizione dell'Organismo di Vigilanza; flussi informativi verso l'OdV; il sistema disciplinare adottato, idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel Modello; le misure adottate per scoprire ed eliminare tempestivamente situazioni di rischio; la corretta adozione di modelli organizzativi idonei alla prevenzione del reato alla luce dei procedimenti conclusi e in corso; Collegamenti tra D. Lgs. 231/01 e altre forme di controllo (DPS, D. Lgs. 81/08)

**"Codice Etico ed Organismo di Vigilanza"**

Rispetto di leggi e regolamenti vigenti; operazione e transazioni: registrazione, autorizzazione, verifica, legittimità, coerenza e congruità; principi base sui rapporti con gli interlocutori; L'OdV: Compiti, Requisiti; Flussi di informazione.

**"Il processi sensibili dell'ente"**

CONTENUTI: Le aree sensibili e i soggetti aziendali coinvolti; i presidi generali adottati dall'azienda (in particolare, l'organigramma, il sistema delle deleghe e delle procure, le "norme di comportamento"); i presidi specifici introdotti, ovvero le linee guida relative a ciascun processo sensibile e gli strumenti di monitoraggio e controllo; le misure previste dal sistema disciplinare nell'ipotesi di violazione del Modello di organizzazione, gestione e controllo; identificazione dell'Organismo di Vigilanza, delle sue funzioni e dei suoi poteri, delle modalità di "comunicazione" attivate con l'Organismo.

**"Ruolo e responsabilità: potenziamento delle risorse individuali"**

CONTENUTI: L'approccio emotivo in riferimento ai dettami del D.Lgs n. 231/01; la gestione del comportamento, le responsabilità; la definizione degli obiettivi; rivestire il ruolo; convivere con le responsabilità

**DURATA:** 34 ore

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:** € 680,00 + IVA

**MODALITÀ DI VERIFICA FINALE:** Test