



ELEMENTI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ- NORMA ISO 9001

CORSO GRATUITO*** PER OCCUPATI



ELEMENTI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ- NORMA ISO 9001

CORSO GRATUITO***

DURATA: 60 Ore

CERTIFICAZIONE:

Attestato di Validazione delle competenze

SEDE: c/o aziende committenti o sedi di Apro Formazione e/o in modalità E-LEARNING

CORSO GRATUITO:

**Finanziato da Regione Piemonte - Avviso Accademia Piemonte 2023 – 2026.

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Prerequisiti: persone maggiorenni occupate in possesso del Diploma di Scuola Secondaria di I°.
- I partecipanti sono lavoratori occupati presso le imprese committenti e individuati mediante il confronto agenzia formativa-azienda

Il percorso mira alla formazione attiva nel comparto agroalimentare nell'ambito della produzione e commercializzazione di prodotti a base di Nocciole Piemonte IGP, esprimendo particolare attenzione alla qualità, alla tipicità, alla tracciabilità, alla sicurezza e alla sostenibilità dei suoi prodotti. In particolare realizza prodotti di Pasticceria, Pasta di Nocciole, Nocciole Tostate, Granella di Nocciole, Nocciole in Guscio e Sgusciate, Farina di Nocciole, Creme, Olio di Nocciole, Dragees. L'impresa possiede la certificazione di sicurezza alimentare in base allo "Schema di Certificazione FSSC 22000 – Food Safety System Certification", standard di certificazione volontario riconosciuto a livello globale per garantire la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera e sta valutando la possibilità di ottenere un una nuova certificazione volontaria in base alla Norma UNI EN ISO 9001:2015 "Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti". L'azienda esprime in questa fase un bisogno formativo relativo al percorso di sviluppo organizzativo avviato nell'ottica del possibile ottenimento di tale certificazione in forma integrata con la certificazione FSSC già in possesso, in coerenza con le politiche aziendali e le richieste dei clienti, in particolare la Grande Distribuzione Organizzata. Il percorso formativo intende quindi sviluppare conoscenze e abilità connesse all'individuazione, alla comprensione e all'applicazione dei requisiti della Norma "UNI EN ISO 9001:2015", sulla base delle caratteristiche specifiche del contesto aziendale, con particolare riferimento alla definizione e all'implementazione del relativo Sistema di Gestione.

CONTATTI:

sede di ALBA - tel. 0173.28.49.22

sede di CANELLI - tel. 0141.83.22.76

accademie@aproformazione.it

**ELEMENTI DI GESTIONE DELLA
QUALITÀ- NORMA ISO 9001**