

CORSO INTRODUTTIVO SUGLI STANDARD VOLONTARI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

codice AL05

Contenuti: La sicurezza alimentare è un tema sempre più al centro dell'attenzione del legislatore ma anche del consumatore. Gli obblighi per le aziende connessi alla gestione di questi aspetti sono sempre più stringenti ma il rispetto delle leggi è condizione necessaria ma non sufficiente per competere sul mercato. Per le aziende diventa necessario saper gestire il rispetto di questi obblighi, anziché subirli, ed i sistemi di gestione basati su norme volontarie sono i riferimenti che le aziende possono adottare per dotarsi di sistemi di gestione efficaci e affidabili.

Il corso si articola sulla presentazione ed analisi dei principali standard volontari sulla gestione della sicurezza alimentare (BRC, IFS, .ISO 22000, GLOBALGAP), esaminandone e confrontandone i principi e le logiche.

Destinatari: Il corso si rivolge a Responsabili tecnici e responsabili qualità coinvolti nella gestione e nella valutazione delle attività legate agli standard volontari, personale addetto alla conduzione degli audit interni in materia di sicurezza alimentare, consulenti e a chiunque eserciti una attività nel settore alimentare, anche prettamente commerciale. Sono, pertanto, interessate diverse realtà aziendali e vari settori merceologici: aziende alimentari, aziende di imballaggio, aziende di trasporto, aziende commerciali della grande e della piccola distribuzione, di ristorazione, anche collettiva, responsabili di funzione, tecnici e liberi professionisti.

Obiettivi: Il corso darà modo ai partecipanti di acquisire le conoscenze di base relative agli standard di gestione della sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti ed il controllo dei processi produttivi nel settore agroalimentare

PROGRAMMA

I Giornata	II Giornata
09,00 Registrazione dei partecipanti, presentazione del corso e delle iniziative dell'AICQ-Meridionale	09,00 Requisiti degli standard volontari relativi alle strutture
09,15 Requisiti degli standard volontari relativi al sistema di gestione	11,00 <i>Intervallo</i>
11,00 <i>Intervallo</i>	11,15 Requisiti degli standard volontari relativi alle strutture
11,15 Requisiti degli standard volontari relativi al sistema di gestione	13,00 <i>Colazione di lavoro</i>
13,00 <i>Colazione di lavoro</i>	14,00 Requisiti degli standard volontari relativi alle pratiche operative
14,00 Requisiti degli standard volontari relativi al sistema di gestione	16,00 <i>Intervallo</i>
16,00 <i>Intervallo</i>	16,15 Requisiti degli standard volontari relativi alle pratiche operative
16,15 L'HACCP ed i sistemi di gestione per la qualità	
18,00 Fine giornata	18,00 Fine corso

Quota di partecipazione:

€ 400 per i soci, € 515 per i non soci

La quota è da intendersi IVA esclusa ed include una copia del materiale didattico, l'attestato di partecipazione e le colazioni di lavoro

Informazioni:

Segreteria: tel 081-2396503, fax 081-6174615, e-mail segreteria@aicq-meridionale.it

Sede di erogazione:

La sede verrà comunicata all'atto dell'iscrizione