

Applicazioni e aggiornamenti del sistema HACCP

14-15 marzo 2023 / 09:30-17:30
ON LINE

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE



Attestato di partecipazione con esame

14 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

PROGRAMMA

14 marzo 2023

- Introduzione, cenni storici e riferimenti normativi
- Il sistema HACCP, ambito di applicazione. Il Codex Alimentarius, aggiornamenti
- Applicazione del sistema HACCP Codex: dallo step 1 allo step 12 con esempi pratici di applicazione
- Discussione finale – quesiti e risposte



15 marzo 2023

- Esercitazione e correzione
- L'applicazione del sistema HACCP nell'ambito delle certificazioni volontarie BRCGS, IFS, FSSC22000 – Spiegazione dei requisiti pratici e fondamentali
- Introduzione all'applicazione della gestione dei pericoli nell'ambito della commercializzazione in USA – Il Food Safety Plan
- Introduzione all'applicazione della gestione della tutela alimentare
- Principi pratici di Food Defence
- Discussione, esame finale

Docente

*Dott. Luca Guercio
esperto nell'assistenza
professionale in ambito
di verifica della
conformità dei sistemi
HACCP*

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito www.cremonafiere.it/qualyfood entro il **03/03/2023**

> Partecipazione on line

> Costo: 400,00€ Iva inclusa

- Il corso si terrà online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- La quota di partecipazione è di €400,00 (I.I.) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A.
- La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento.