

## **IL SISTEMA DI GESTIONE ISO 22000: uno strumento al servizio della sicurezza alimentare**

*docente: Dott.ssa Valentina Vasta*

**Palermo 1 Dicembre 2017 - ore 9.00 – 18:00**

Agli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i crediti formativi e lo sconto del 5% sulle quote d'iscrizione.



### **DESCRIZIONE**

La sicurezza alimentare è il prerequisito fondamentale per tutte le aziende di produzione e trasformazione di alimenti. Lo standard ISO 22000 "Food Safety management systems – Requirements" è lo standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Esso è uno strumento che aiuta le aziende alimentari a raggiungere la sicurezza alimentare, garantire la compliance normativa, aspirare al miglioramento continuo attraverso l'adozione dei principi della gestione della qualità.

### **DESTINATARI**

Responsabili della qualità e responsabili di produzione delle aziende agroalimentari; consulenti.

### **OBIETTIVI**

- ❖ Analizzare i requisiti della norma in modo pragmatico e concreto
- ❖ Discutere casi pratici per valutare la applicazione della norma nella operatività di tutti i giorni anche attraverso esempi pratici applicativi ricavati dalla diretta esperienza maturata dal docente in diverse realtà aziendali

### **PREREQUISITI**

Preferibile conoscenza di base della norma ISO 9001:2015

### **PROGRAMMA DEL CORSO**

- ❖ Introduzione e concetti
- ❖ I requisiti dello standard ISO 22000
- ❖ La normativa orizzontale dell'industria alimentare e lo standard ISO 22000

### **DIDATTICA**

Modalità interattiva basata sul coinvolgimento dei partecipanti; approccio pratico supportato da esempi e casi studio. Rilascio di Attestato di partecipazione.

## DURATA DEL CORSO

1 giorno ore 09.00 – 13.00 / 14.00 – 18.00 – Totale 8 ore

**DOCENTE:** Dott.ssa Valentina Vasta, Tecnologo Alimentare e Vicepresidente AICQ Sicilia

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Il corso si terrà a Palermo, il luogo sarà comunicato prima dell'inizio del corso.

## MATERIALE DIDATTICO

Dispensa del corso su supporto elettronico

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

	Costo partecipazione a persona	Organizzazioni (2)	Albi, Associazioni (3)
Soci AICQ (1)	€ 90,00	€ 81,00	////////////////////
Soci junior AICQ (1)	€ 70,00	////////////////////	////////////////////
Non soci (4)	€ 160,00	€ 144,00	€ 152,00

(1) Esente IVA. Ai soci si rilascia esclusivamente ricevuta cartacea.

(2) Sconto 10% per tre o più iscritti appartenenti ad una stessa Organizzazione.

(3) Sconto 5% per gli iscritti a una delle seguenti associazioni: AEIT, all'albo degli Ordini degli Ingegneri di Palermo, Agrigento. Agli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i crediti formativi e lo sconto del 5% sulle quote d'iscrizione.

(4) Oltre IVA al 22%. E' prevista la possibilità d'iscrizione contestuale ad AICQ Sicilia.

*Gli sconti non sono cumulabili*

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni si effettuano tramite la **"Scheda di iscrizione corso"** scaricabile dal sito <http://sicilia.aicqna.it> secondo le condizioni generali in essa riportate.

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a AICQ SICILIA - IBAN: IT 09 N 05772 04614 CC0040000049, secondo le modalità riportate nella **"Scheda di iscrizione corso"**

## NOTE SUL CORSO

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico.