

## Seminario di formazione e aggiornamento

### CCP Day

**La gestione del sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP nelle aziende del settore alimentare**

con il patrocinio



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
dell'Emilia Romagna, Toscana,  
Marche ed Umbria

www.otaeragg.it

<b>In data</b>	<b>28 Febbraio 2014</b> dalle ore 09,00 alle 18,00 (8 ore)					
<b>in modalità Multisala</b>	- contemporaneamente presso <b>le aule del network</b> collegate - oppure presso le sedi dei <b>Collegi / Ordini Professionali convenzionati</b>					
Roma	Torino	Varese	Milano	Padova	La Spezia	
Parma	Reggio Emilia	Bologna	Rimini	San Sepolcro	Chieti	
Foggia	Bari	Caserta	Avellino	Catania	Enna	

### Seminario operativo rivolto ai professionisti del settore:

Tecnologi Alimentari, Biologi, Dottori Agronomi, Dottori Veterinari, Periti Agrari, Agrotecnici, Chimici, Direttori di Stabilimento, Responsabili di Produzione, Controllo ed Assicurazione Qualità, Responsabili di Autocontrollo, Controllori Ufficiali.

volto a spiegare come realizzare un manuale di autocontrollo rispondente alle normative cogenti e volontarie, come implementare un programma dei prerequisiti solido ed efficace e come scegliere gli strumenti di misura impiegati nei punti di controllo.

<b>Materiale didattico</b>	sarà possibile scaricare le slide del corso e la video registrazione (dal giorno dopo, ad uso esclusivo degli iscritti, senza validità di presenza al corso) dal sito <a href="http://www.multisalanetwork.it">www.multisalanetwork.it</a> area riservata
<b>Titolo rilasciato</b>	<b>Attestato di partecipazione</b> (richiesti Crediti Formativi ai Collegi e Ordini Competenti)
<b>Crediti Formativi</b>	Fornire i dati al momento della prenotazione per richiedere il riconoscimento dei crediti formativi al proprio Ordine/Collegio e firmare il registro presenze presso le aule collegate al seminario (privacy ai sensi dell'art. 13 d.lgs. 196/2003 testo completo pubblicato nel nostro sito <a href="http://www.multisalanetwork.it">www.multisalanetwork.it</a> -> chi siamo -> privacy
<b>Presenza in aula</b>	

### Programma

09:00-09:15	Introduzione al workshop
09:15-10:00	Sanzioni in caso di mancato rispetto dei requisiti del Reg. CE 852/04 e della disciplina metrologica
10:00-10:45	Programma dei prerequisiti nelle normative volontarie BRC/IFS/ISO 22000
10:45-11:30	Realizzazione del manuale di autocontrollo: focus sul programma dei prerequisiti
11:30-11:45	Break
11:45-12:30	Pest control: come gestirlo in modo efficace.
12:30-13:15	Sanificazione: come scegliere i prodotti adeguati e redigere un piano corretto
13:15-14:15	Pausa pranzo (con supplemento su prenotazione)
14:15-15:00	Igiene degli ambienti: conoscere i materiali, affinché siano idonei per l'igiene alimentare e per la sicurezza dei lavoratori
15:00-15:45	Strumenti di misura: scelta, impiego e taratura di termometri e di datalogger
15:45-16:30	Strumenti di misura: scelta, impiego e taratura di metal detector e rilevatori a raggi x
16:30-17:15	Strumenti di misura: disciplina metrologica e taratura delle bilance
17:15-18:00	Dibattito docenti-partecipanti: prospettive future

sponsored by



**MULTISALA NETWORK** – la formazione in aula SENZA distanza

## CCP Day

### La gestione del sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP nelle aziende del settore alimentare

con il patrocinio



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
dell'Emilia Romagna, Toscana,  
Marche ed Umbria

www.otaeragg.it

#### Docenti / Relatori

<p><b>Serena Pironi</b></p>	<p>Tecnologo Alimentare titolare di PI.GA. Service di Pironi Serena. Collabora con aziende del settore alimentare nell'implementazione della funzione Qualità, nella realizzazione e gestione di sistemi di autocontrollo (secondo metodo HACCP), nell'etichettatura dei prodotti alimentari, nella progettazione e sviluppo di prodotti e di processi, nella creazione di sistemi secondo norme e standard di certificazione, come UNI EN ISO 9001, BRC, IFC, ISO22000, ISO17025. Dal 2005 è formatore di igiene degli alimenti e di educazione alimentare in percorsi didattici rivolti a esercenti, alimentaristi, studenti e consumatori. Dal 2006 è libera professionista seguendo aziende di varia tipologia, sia di produzione sia appartenenti al settore ho.re.ca.</p>
<p><b>Daniele Pisanello</b></p>	<p>Avvocato consulente in Legislazione Alimentare – Lex Alimentaria Studio Legale (Bologna e Lecce). Avvocato, consulente e formatore in Legislazione Alimentare. Si occupa di Diritto Alimentare dal 2003 ed esercita la professione di avvocato dal 2005. Nel 2008 fonda <i>Lex Alimentaria Studio Legale</i>, con sedi in Lecce e Bologna. L'avv. Pisanello ha svolto docenza per conto dell'<i>European Institute for Public Administration</i> (Luxembourg) e per la Commissione europea (2009-2010), è stato professore a contratto della facoltà di Giurisprudenza, Univ. degli studi di Torino (2006-2007), e ha svolto attività di docenza presso Facoltà di Scienze e tecnologie alimentari, Univ. degli studi di Napoli (2010), e presso la facoltà di Veterinaria, Univ. degli studi di Bari (2012 e 2013). Ha pubblicato diversi saggi e contributi in <i>Contratto/Impresa</i>, <i>Diritto comunitario e degli scambi internazionali</i>, <i>European Food and Feed Law</i>, <i>EU Food Law</i>, <i>ItaliaOggi</i>. È stato curatore e co-autore del volume "<i>Guida alla legislazione alimentare</i>", pubblicata da EPC (2010) e del capitolo "<i>Italian Food Law</i>" nella collana "<i>Foreign Food Law: Guideline for Safe Im- and Export</i>" (2010) edita da Behr's Verlag, Hamburg. È in procinto di pubblicare con Springer il volume "<i>Chemistry of Foods: EU Legal and Regulatory Approaches</i>".</p>
<p><b>Maria Coladangelo</b></p>	<p>Lead Auditor BRC, IFS, ISO 9001 per NSF Certification Ltd Lead Auditor ISO 9001, Rintracciabilità e Prodotto Check Fruit srl BRC ATP Trainer - Train the Trainer IFS Quality Manager Check Fruit e NSF Italy</p>
<p><b>Francesco Saccone</b></p>	<p>Titolare dell'impresa CE.DI.T srl, azienda di disinfestazione e derattizzazione. Presidente di ANID, associazione nazionale delle imprese di disinfestazione, che operano nel settore civile ed alimentare. - Docente presso ANID in corsi di aggiornamento professionale per le aziende associate.</p>
<p><b>Anna Ravera</b></p>	<p>Responsabile Qualità e Sviluppo all'interno di APS, azienda di Rivestimenti Speciali fondata nel 1991. Da sempre sostenitrice della Qualità e della Sicurezza come elementi chiave nella gestione di un'azienda, è responsabile del progetto PavimentiSICURI®, un sistema di lavoro basato sulla ricerca delle migliori performance tecnico-economiche attraverso l'impiego di sistemi a basso impatto ambientale. La nuova frontiera della ricerca di APS si rivolge oggi ad un approccio globale alla Sicurezza Aziendale, prevalentemente nell'ambito dell'industria alimentare e sanitaria, attraverso la sanificazione totale delle Superfici e dell'Aria con innovative soluzioni a base di nanotecnologie.</p>
<p><b>Fabio Mastromatteo</b></p>	<p>Product Manager Portable &amp; Systems Responsabile della strumentazione portatile e Sistemi di misura per i parametri di Temperatura, Umidità, Pressione, Ph, %TPM. Gestione del reparto Marketing di prodotto nei settori Edilizia, Condizionamento/Refrigerazione, Industria, Farmaceutico, Alimentare.</p>
<p><b>Andrea Biasin</b></p>	<p>Responsabile di prodotto dei sistemi Metal Detector, Mettler Toledo S.p.A</p>
<p><b>Davide Avizzano</b></p>	<p>Responsabile di prodotto dei sistemi a Raggi-x e Visione, Mettler Toledo S.p.A</p>
<p><b>Dario Corno</b></p>	<p>Responsabile metrologia legale, Mettler Toledo S.p.A.</p>

sponsored by



**check|fruit**



We measure it.



Scheda di iscrizione al

**CCP Day**

**La gestione del sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP nelle aziende del settore alimentare**

con il patrocinio



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
dell'Emilia Romagna, Toscana,  
Marche ed Umbria

www.otaeragg.it

in data **28 Febbraio 2014** (dalle ore 09,00 alle ore 18,00)

Quota di partecipazione : **Euro 80,00 +IVA** (Euro **97,60** iva inclusa 22%)  
quota valida per iscrizioni entro il 14 Febbraio

Sono interessato a partecipare presso la sala di:

<input type="checkbox"/> Roma	<input type="checkbox"/> Torino	<input type="checkbox"/> Varese	<input type="checkbox"/> Milano	<input type="checkbox"/> Padova	<input type="checkbox"/> La Spezia
<input type="checkbox"/> Parma	<input type="checkbox"/> Reggio Emilia	<input type="checkbox"/> Bologna	<input type="checkbox"/> Rimini	<input type="checkbox"/> San Sepolcro	<input type="checkbox"/> Chieti
<input type="checkbox"/> Foggia	<input type="checkbox"/> Bari	<input type="checkbox"/> Caserta	<input type="checkbox"/> Avellino	<input type="checkbox"/> Catania	<input type="checkbox"/> Enna

oppure presso la sede del **Collegio / Ordine convenzionato** nella provincia di \_\_\_\_\_

(compilare in modo leggibile)

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

Titolo \_\_\_\_\_ Nato a \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Iscrizione n. \_\_\_\_\_ Collegio / Ordine Professionale \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_

cellulare \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

intestare fattura a \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_

sede in via \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

**invio la presente, senza impegno, in attesa di ricevere conferma di attivazione dell'aula**

- (1) I posti verranno assegnati in ordine di ricevimento scheda
- (2) Nulla è dovuto per l'invio della presente scheda, solo il saldo della quota vale come iscrizione
- (3) Il pagamento avverrà solo dopo la ns. conferma dell'aula e istruzioni per il pagamento
- (4) Saldo entro il 21 Febbraio tramite: Bonifico o Carta di Credito oppure presso l'aula confermata
- (5) Sono possibili supplementi "last minute" per saldo in data del seminario

Data \_\_\_\_\_ Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003 e successive integrazioni e modificazioni, la informiamo che:

i dati da Lei forniti per l'iscrizione ai corsi e/o convegni, verranno trattati per finalità di gestione amministrativa e logistica dei corsi stessi nonché per iniziative future, e per l'eventuale tutela dei diritti di Servizi Operativi, correlati alla esecuzione dei contratti; i dati verranno trattati con modalità cartacee e/o informatizzate; il conferimento dei dati sopraindicati è necessario ai fini dell'iscrizione ai corsi e l'eventuale rifiuto a fornire tali dati comporterà l'impossibilità di procedere all'iscrizione; in ogni momento Lei potrà esercitare i diritti previsti ex art 7 del DLgs 196/03 per conoscerete l'origine dei dati, finalità, modalità di trattamento, estremi identificativi del titolare e dei soggetti a cui potranno essere comunicati; può ottenere l'aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione dei suoi dati, può opporsi, per motivi legittimi, al trattamento dei dati, rivolgendosi al Titolare del trattamento: Servizi Operativi Via Dino Sbrozzi, 35 – 47923 Rimini (RN).

Data \_\_\_\_\_ Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

invia **Fax** al num. **0541 777522** – email [info@multisalanetwork.it](mailto:info@multisalanetwork.it)  
per info chiama gratis il numero verde **Tel. 800 926134**

sponsored by



**check|fruit**



We measure it. **testo**

**MULTISALA NETWORK** – la formazione in aula **SENZA** distanza