

Informazioni generali	Il corso permetterà di analizzare l'origine dello standard, i criteri espressi dallo stesso e le implicazioni pratiche relative alla sua applicazione in azienda.
Destinatari	Consulenti, Tecnici Aziendali (responsabili della produzione e/o della qualità di aziende, con particolare riferimento alle aziende alimentari).
Indice argomenti	<ul style="list-style-type: none">- Origine dello standard;- L'analisi approfondita dei singoli requisiti dello standard IFS;- Procedura di certificazione;- Documentazione necessaria per lo standard IFS;- Analisi ed applicazione della check list IFS;- Modalità di integrazione con i sistemi di gestione aziendali;- Casi studio.
Test finale	SI - test a risposta multipla per verifica dell'efficacia della formazione
Attestazione rilasciata	Attestato di frequenza
Docente	Dott. G. D'Antonio - Agronomo, esperto in sicurezza alimentare
Durata	6 h
Costo	150 euro + IVA