



SCHEDA SEMINARIO HACCP OLIO E VINO

REV N 00
07 / 03 / 2015

MEDICERT srl ed ICEA settore formazione, organizzano un ciclo di Seminari e un Corso di studio sul protocollo HACCP. Il Seminario sul protocollo HACCP Settore Olio e vino si terrà il 13 Aprile 2015.

Tale evento avrà sede a Salerno.

RELATORE: Dott. Agr. Giuliano D'Antonio.

DATA: 13 APRILE 2015

COSTO: **50,00€ + IVA**

PROGRAMMA Olio e vino \4 ore

ORE 14:30 Registrazione partecipanti

ORE 15:00 Seminario di studio

ORE 19:00 Fine lavori

Agevolazioni e Sconti

Se si partecipa a tutto il Ciclo HACCP (caseario, ortofrutta, olio e vino) il costo è di 200,00 € + IVA

PROGRAMMA DIDATTICO

- REG. CE – N. 852/2004;
- Norme generali (definizioni e ambito di applicazione);
- Obblighi degli operatori del settore alimentare (requisiti generali e specifici in materia d'igiene, analisi dei pericoli e punti critici di controllo, controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento);
- Manuali di corretta prassi operativa (elaborazione, diffusione e uso dei manuali, manuali nazionali, manuali comunitari);
- Importazioni ed esportazioni;



SCHEDA SEMINARIO HACCP OLIO E VINO

REV N 00
07 / 03 / 2015

- Disposizioni finali (modifica e adattamento degli allegati I e II, procedura del Comitato, consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio, Abrogazione)
- Entrata in vigore
- ALLEGATO I - Produzione primaria (PARTE A: requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate, PARTE B: raccomandazioni inerenti ai manuali di corretta prassi igienica).
- ALLEGATO II – Requisiti generali in materia di igiene (requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti, requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, requisiti specifici applicabili ai locali, requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee).

Obiettivi formativi

Il sistema HACCP rappresenta uno strumento operativo per l'analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo e distributivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza. Questi incontri hanno lo scopo di confrontare esperienze e stato di applicazione della norma nelle strutture agroalimentari e sono un'occasione di riflessione e di approfondimento sulla implementazione del "Pacchetto Igiene".

Destinatari

L'attività formativa è rivolta a: Liberi professionisti appartenenti ai vari ordini professionali presenti sul territorio nazionale (Agronomi e Forestali, Tecnologi Alimentari, Ingegneri chimici, Biologi, Periti agrari, Chimici, Veterinari, ecc.). Aziende del settore agroalimentare, aziende zootecniche, vitivinicole, agrituristiche, del settore della ristorazione sia pubblico che privato, bar, ecc. Laureandi e dottorandi che vogliono ulteriormente arricchire il loro percorso formativo.

Competenze specifiche che sarà possibile acquisire

L'esperienza formativa permetterà ai partecipanti di acquisire conoscenze e competenze riguardo il sistema HACCP, di analizzare i possibili pericoli che si possono verificare in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita al consumatore, al fine di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti e di individuare le fasi che possono rappresentare un punto critico. A conclusione dell'esperienza formativa, dopo un test finale, ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza. Verranno comunicati eventuali crediti formativi riconosciuti dai vari ordini Professionali.



SCHEDA SEMINARIO HACCP OLIO E VINO

REV N 00
07 / 03 / 2015

Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Alla fine del seminario, dopo un test, verrà rilasciato l'attestato. Il presente seminario rientra nel piano formativo nazionale ICEA pertanto è gratuito per i tecnici ispettori ICEA. Scaricare la scheda adesione sul sito www.medicert.net/formazione/ ed inviarla a formazione@medicert.net entro il 9 Aprile 2015.

Agli iscritti all'ordine OTACL e al Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Salerno è previsto 1 CFP per ogni ora di formazione.

Responsabile Formazione

Mariella Nardiello

346/4729251

Informazioni e iscrizioni

www.medicert.net

info@medicert.net

formazione@medicert.net

Segreteria organizzativa

Tel e fax

089/220362 - 9849008