

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

**“Sostenibilità e Sicurezza  
nell’Alimentare”  
24 Febbraio 2011**

\_\_\_\_\_  
NOME

\_\_\_\_\_  
COGNOME

\_\_\_\_\_  
CODICE FISCALE

\_\_\_\_\_  
E-MAIL

\_\_\_\_\_  
INDIRIZZO

\_\_\_\_\_  
CAP                      CITTA'                      PROV

\_\_\_\_\_  
TEL                                      FAX

\_\_\_\_\_  
CELL

Barrare la posizione:

**Studente**                     

**Lavoratore**                     

Se Lavoratore indicare nome Azienda o Libero  
Professionista:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Costo del corso: **Evento Gratuito**

Ai sensi della Legge 196/2003 autorizzo A&Q a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi compresa la comunicazione, l’informazione e la promozione.

\_\_\_\_\_  
DATA

\_\_\_\_\_  
FIRMA

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Corso Gratuito

Numero massimo di posti disponibili: **120**

I posti saranno prenotati in ordine di iscrizione.

Per l’iscrizione si prega di inviare la scheda compilata via fax (**02-700432877**) o e-mail (**[poloag@unimi.it](mailto:poloag@unimi.it)**) ad A&Q **entro il 21 Febbraio 2011.**

E’ possibile iscriversi anche collegandosi al sito di A&Q, **<http://poloag.unimi.it>**

## COME ARRIVARE

**Metro:** linea 2/verde (fermata Piola)  
**Tram:** linea 11 e 23 (fermata Pascoli)  
**Bus:** linea 61 (fermata Botticelli)  
**Filobus:** linea 91 (fermata Romagna Pascoli)

## PER INFORMAZIONI

**A&Q**  
**Polo per la Qualificazione  
del Sistema Agro-Industriale**

c/o Facoltà di Agraria,  
Università degli Studi di Milano  
Via Celoria, 2 - 20133 Milano  
P.I. 12255560158 - C.F. 97198810158

Tel: **02-70639224** - Fax: **02-700432877**  
**<http://poloag.unimi.it>**  
E-mail: **[poloag@unimi.it](mailto:poloag@unimi.it)**

Organizzato da:



**SOSTENIBILITA’  
e  
SICUREZZA  
nell’  
ALIMENTARE**

**24 Febbraio 2011**

**Aula C13**  
Facoltà di Agraria,  
Università degli Studi di Milano  
Via Celoria, 2 - 20133 Milano

Con il patrocinio di:



## PRESENTAZIONE

La “Sostenibilità”, ossia, la capacità di coniugare l’attenzione agli aspetti **economici, sociali ed ambientali**, si sta affermando come fattore strategico e di competitività per l’impresa: cresce infatti la sensibilità dei consumatori nei confronti dei marchi capaci di offrire garanzie in termini di **rispetto dell’ambiente nonchè tutela della salute e sicurezza dei lavoratori**, estese anche alla propria filiera produttiva.

Bureau Veritas Italia SpA e A&Q, consapevoli dei molteplici ambiti della sostenibilità, hanno progettato un percorso per approfondire i temi all’ordine del giorno, con una particolare attenzione alle specificità del settore agro-alimentare.

Per cogliere l’attualità della proposta formativa, basti pensare che le maggiori multinazionali del settore alimentare hanno da pochi mesi lanciato un programma su scala mondiale, per monitorare la sostenibilità dei propri fornitori sotto quattro pilastri fondamentali: **diritti dei lavoratori, sicurezza sul lavoro, business integrity, ambiente**.

La giornata informativa intende offrire una panoramica delle sfide della sostenibilità, fornendo un momento di aggiornamento e confronto.

Gli esperti Bureau Veritas Italia SpA presenteranno alla vostra attenzione le novità in tema di sicurezza e igiene alimentare, tutela ambientale, etica e competitività.

## PROGRAMMA

**Dalle ore 08:45**     *Registrazione dei partecipanti*

**Dalle ore 09:30**     *Inizio dei lavori*

**“Standard di certificazione emergenti e consolidati per la gestione della sicurezza alimentare; La figura di auditor nel settore alimentare”**

*Roberta Prati - Bureau Veritas Italia SpA, Food Manager*

**“Etica e competitività alla luce della linea Guida ISO 26000”**

*Claudia Strasserra - Bureau Veritas Italia SpA, CSR Market Developer*

**“Il Carbon Management” – “Lo standard EN 16001”**

*Luca Leonardi - Bureau Veritas Italia SpA, Climate Changes Services*

**“La rintracciabilità della filiera carta-stampa”**

*Michele Casalino - Bureau Veritas Italia SpA, Business Developer*

**Ore 13:00**     *Chiusura della giornata*

## DESTINATARI

Possono partecipare al corso studenti, neo-laureati e impiegati/professionisti che già operano nel mondo del lavoro.

Il corso è indirizzato a tutti quelli che intendono acquisire nuove conoscenze sui temi della sostenibilità e sicurezza nell’agro-alimentare, in particolare per i seguenti settori occupazionali: personale coinvolto nelle tematiche della qualità e nella produzione di alimenti: aziende alimentari, aziende agricole, produttori di materie prime ed ingredienti, mangimifici, semilavorati, imballaggi, detersivi, aziende produttrici di macchinari, trasportatori, supermercati, ecc

Come già accennato i temi saranno successivamente approfonditi nell’arco dell’anno, in incontri formativi tematici.

