



Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà presso il NOVOTEL Mecenate
Via Mecenate 121, Milano
(parcheggio gratuito per i partecipanti)
- La quota di partecipazione è di Euro 200,00 per i Soci AITA e di Euro 300,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2015.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota di partecipazione entro il 30 gennaio 2015 alla Segreteria Organizzativa.
- Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.
- L'ordine dei Tecnologi Alimentari riconosce 6 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo
- Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:

Sede AITA
Strada Farini, 31
43121 PARMA
Tel / Fax 0521/230507 Tel.0521.1813310
email: aita-nazionale@aita-nazionale.it
aitaer@tin.it

www.aita-nazionale.it



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso di formazione



Il sistema HACCP

La corretta applicazione del sistema
di autocontrollo alimentare

Milano, 3 febbraio 2015



Presentazione

Il corso intende offrire un aggiornamento sul sistema HACCP alla luce delle più recenti soluzioni metodologiche per la corretta applicazione del sistema di Autocontrollo alimentare.

Il Corso si rivolge alle figure professionali già coinvolte (o che lo saranno) nella progettazione/attuazione dei sistemi di Autocontrollo.



Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione

Il sistema HACCP La corretta applicazione del sistema di autocontrollo alimentare

Milano, 3 febbraio 2015



Programma *(orario: 9,30-13; 14,30-17,30)*

- Il sistema HACCP, l'analisi dei "nuovi" rischi, determinazione dei CCP con sistemi predittivi. Conoscere e individuare le necessità aziendali per una corretta applicazione delle azioni preventive e del sistema di autocontrollo alimentare
- Soddisfazione dei pre-requisiti igienici: regole ed esempi pratici per una corretta attuazione delle GMP
- Adozione ed implementazione dei nuovi sistemi per la tutela dei Consumatori : TACCP: Threat Assessment Critical Control Point - RACCP: Risk Assessment and Critical Control Point
- Regole per una corretta applicazione di sistemi HACCP evoluti: Case history
- Modalità per la predisposizione di un sistema HACCP appropriato per le specifiche esigenze aziendali

Esempi pratici di attuazione

Docente

Dott. Luca Guercio

Tecnologo alimentare, consulente nell'assistenza professionale in ambito di verifica della conformità dei sistemi HACCP

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail

Socio AITA SI NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma



Bonifico su Banca Prossima-Milano
Codice IBAN IT23L0335901600100000119660



assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:



Euro 200,00 soci AITA



Euro 300,00 non soci