

Mattinata di Formazione
in collaborazione con l'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

ALLERGENI NELLE AZIENDE ALIMENTARI: APPLICAZIONE DI UN SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO

Data: venerdì 1 dicembre 2017

Ora: 9.00 - 13.30 (registrazione presenze dalle 8.30)

Luogo: Aula scuole Centrale Latte Brescia - Via Lamarmora, 189 Brescia.

Nel caso in cui il numero degli iscritti risulti SUPERIORE alle aspettative sarà comunicata una NUOVA SEDE per gli incontri,

Descrizione dei contenuti:

Con il Regolamento EC 1169/2011, sono state dettate nuove regole di etichettatura finalizzate a garantire informazioni più esaurienti ai consumatori affetti da allergie. Il corso partendo dalla definizione di allergene, dai requisiti cogenti e dalle richieste dei Clienti fornisce gli elementi per l'implementazione di un sistema di gestione in grado di garantire il controllo del rischio "allergene" e delle eventuali situazioni potenzialmente a rischio, che possono verificarsi all'interno delle aree produttive.

Obiettivi educativi formativi complessivi dell'attività formativa:

Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli strumenti utili (procedure e registrazioni) per implementare un sistema di controllo in grado di gestire il rischio "allergeni" all'interno di un'azienda alimentare. Saranno inoltre analizzati i requisiti richiesti, in materia di gestione degli allergeni, dagli standard BRC e IFS e dai Clienti dei prodotti a marchio.

Docente: Dottor **Stefano Zardetto** - *Tecnologo alimentare. Dal 1995 Responsabile Assicurazione Qualità e R&S di un'azienda alimentare. Dal 2008 come Direttore Tecnico del laboratorio aziendale ottiene l'accreditamento ACCREDIA e segue lo sviluppo e la validazione di tutti i progetti di ricerca. Presso l'Università degli studi di Padova è docente del corso dal titolo "Cultura professionale per l'industria alimentare". È autore di molte pubblicazioni a carattere scientifico nazionali ed internazionali. Dal 2004 è presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Veneto e Trentino Alto Adige.*

Crediti: OTAN riconosce **4 crediti** ai Tecnologi Alimentari regolarmente iscritti all'Ordine
Al termine del corso verrà fornito un **attestato di partecipazione**

Costo: 80 € + IVA (97,60 €)

Per gli iscritti agli Ordini Regionali dei **Tecnologi Alimentari** è riconosciuto uno **sconto pari al 10%**.
Per gli **studenti universitari** i **corsi** sono **gratuiti**, allegando dichiarazione dell'università alla scheda di iscrizione.

Si attendono **ADESIONI entro il 24 novembre 2017**

**COMPILANDO ED INVIANDO SCHEDA DI ISCRIZIONE seguente
a Segreteria Optima Servizi - email: formazione@optimaservizi.com**

Modalità pagamento - Gli importi sono da accreditare sul seguente conto corrente

IBAN OPTIMA S.r.l: IT88Y051165413100000010680

Al pagamento seguirà invio di fattura/ricevuta fiscale e conferma iscrizione.

Preghiamo i colleghi Tecnologi di divulgare questo messaggio.
Si ringrazia la **Centrale del Latte di Brescia SpA**

Optima Servizi Integrati per l'Azienda Srl

Tel: (+39) 030 2691796 - Fax: (+39) 030 7772428 - Web: www.optimaservizi.com

Scheda di Iscrizione

Giornata di formazione del
1 dicembre

ALLERGENI NELLE AZIENDE ALIMENTARI

Aula scuole Centrale del Latte di Brescia spa - Via Lamarmora, 189 Brescia

Nome *

Cognome *

Professione/Ruolo aziendale

Azienda

Iscritto all'OTA? *

sì

no

Numero di iscrizione *

Ordine di appartenenza *

Indirizzo *

Città *

Cap *

Provincia *

Recapito telefonico *

E mail *

Dati per la fatturazione

Ragione Sociale *

Partita IVA *

Codice Fiscale *

Indirizzo *

Città *

Cap *

Provincia *

Telefono *

PEC */E mail a cui inviare fattura

** dati obbligatori*

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/03

Si prega di spedire a:

- formazione@optimaservizi.com

Dopo la registrazione dei dati e del pagamento sarà confermata l'iscrizione.

N.B. La fattura verrà spedita il mese successivo alla data di avvenuto pagamento.