



RiConnexIA

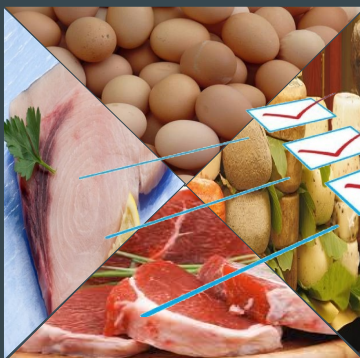
Spinoff dell'Università di Messina

organizza

RiConnexIA srls

Ricerca Connessa All'Industria Alimentare

Corso sul sistema HACCP e sulla consulenza igienico-sanitaria nelle attività alimentari



www.riconnexia.eu

www.facebook.com/QualitaAlimentiESicurezza/

Aprile 2018

*c/o Dipartimento di Scienze Veterinarie
Università degli Studi di Messina*

Modulo 1: HACCP base

6 e 7 aprile

Modulo 2: Procedure e documenti di gestione

13 e 14 aprile

Modulo 3: Attività pratiche nelle imprese alimentari

da concordare

Modulo 1: HACCP BASE (2 GIORNI – 8 ore + 5 ore)

Lezione a) *BASI NORMATIVE: GERARCHIA DELLE FONTI, SISTEMA SANZIONATORIO, CODICE PENALE (2 ore) [D. Previte]*

Lezione b) *LA LEGISLAZIONE IN CAMPO ALIMENTARE (2 ore) [G. Donato]*

Lezione c) *LA REGISTRAZIONE O IL RICONOSCIMENTO DELL'IMPRESA ALIMENTARE: PRATICHE, MODULISTICA, TECNICI COINVOLTI (1 ora) [S. Ciccieri]*

Lezione c) *IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO: ANALISI DEL PROCESSO E DEL PRODOTTO, INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI E LORO VALUTAZIONE, DEFINIZIONE DEI CONTROLLI, DEI LIMITI CRITICI, DELLE AZIONI CORRETTIVE (3 ore) [A. Giuffrida]*

Lezione e) *SISTEMA DI VERIFICA; PIANO DI ANALISI (2 ore) [F. Giarratana]*

Lezione d) *DEFINIZIONE DEI FLUSSI PRODUTTIVI DI ALCUNE ATTIVITÀ DI BASE E APPLICAZIONE TEORICO PRATICA DEL SISTEMA HACCP (3 ore) [A. Giuffrida]*

Modulo 2: PROCEDURE E DOCUMENTI DI GESTIONE (2 GIORNI – 8 ore + 4 ore)

Lezione a) *BUONA PRASSI IGIENICA (Igiene del personale, Formazione, Sanificazione, Approvvigionamento idrico, Gestione degli infestanti, Manutenzione e taratura) (4 ore) [G. Donato - S. Ciccieri]*

Lezione b) *INFORMAZIONI AL CONSUMATORE (Etichettatura, Termine di conservazione, Rintracciabilità) (4 ore) [G. Donato - S. Ciccieri]*

Lezione c) *PROCEDURE GENERALI DI GESTIONE (Gestione della documentazione, Gestione delle non-conformità e dei prodotti non conformi, Validazione dei fornitori e dei prodotti, Allergeni, Corpi estranei, Sottoprodotti della lavorazione) (4 ore) [G. Donato - S. Ciccieri]*

Modulo 3: ATTIVITA' PRATICHE NELLE IMPRESE ALIMENTARI (1 GIORNO PER IMPRESA – 4 ore)

Stage in azienda affiancati da un tutor, con esercitazione pratica sulla implementazione e controllo del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

È possibile scegliere una o più aziende tra:

- laboratorio di sezionamento;
- stabilimento preparazioni a base di carne;
- stabilimento prodotti a base di carne;
- caseificio;
- macelleria;
- ristorante/pizzeria;
- pescheria.

(altre aziende potrebbero essere attivate in relazione a specifiche richieste)

Salvatore Cicciari: *Medico Veterinario Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Consulente di Industrie Alimentari*

Giorgio Donato: *Medico Veterinario Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Consulente di Industrie Alimentari*

Filippo Giarratana: *Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Ricercatore Universitario, Dipartimento di Scienze Veterinarie - Messina*

Alessandro Giuffrida: *Prof. Ordinario di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Scienze Veterinarie - Messina*

Domenico Previte: *Avvocato operante nell'ambito del diritto civile, tributario, amministrativo.*

Programma

Docenti

Costi e Materiale didattico

- A. MODULO 1 - € 180,00 + IVA (tot. € 219,60)**
- B. MODULO 2 - € 200,00 + IVA (tot. € 244,00)**
- C. MODULO 3 - € 100,00 + IVA (tot. € 122,00 PER OGNI AZIENDA)**

SONO INCLUSI NEL PACCHETTO:

- materiale didattico (dispense e presentazioni in formato digitale)
- modelli esemplificativi di sistemi di gestione (sistema haccp e procedure)
- penna e notes
- vestiario monouso per l'ingresso in azienda
- coffee break e pranzo nelle lezioni in aula (il pranzo è previsto nelle giornate da 8 ore)

SONO ESCLUSI:

- spese di spostamento presso le sedi del corso (lezioni in aula dei moduli 1 e 2 presso l'Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie; esercitazioni pratiche del modulo 3 presso le sedi aziendali prescelte)

Accesso al corso

Laureati o laureandi in

- Medicina Veterinaria
- Medicina e Chirurgia
- Scienze Biologiche e Scienze Naturali
- Scienze e tecnologie alimentari (o Scienze Gastronomiche)
- Scienze delle Produzioni Animali
- Scienze Agrarie
- Biotecnologie
- Diplomatici in possesso di documentata esperienza nel settore della produzione e commercializzazione degli alimenti

*Il corso prevede un massimo di 20 partecipanti. Gli interessati dovranno inviare, entro il 20 marzo 2018, la **SCHEDA DI ISCRIZIONE** allegata, debitamente compilata a info@riconnexia.eu
In funzione del numero di domande ricevute, potranno essere organizzate ulteriori sessioni del corso. Per accedere al modulo 3 è necessario aver frequentato almeno uno tra i moduli 1 o 2.*

Modulo di iscrizione

Il sottoscritto _____

Laureato in _____

RICHIEDE L'ISCRIZIONE AL SEGUENTE CORSO

- ☐ HACCP Base (Modulo 1), 6 - 7 aprile 2018;
- ☐ PROCEDURE E DOCUMENTI DI GESTIONE (Modulo 2), 13 - 14 aprile 2018;
- ☐ ATTIVITA' PRATICHE NELLE IMPRESE ALIMENTARI (Modulo 3) (giorni da concordare)

A tal fine, allega ricevuta di versamento per

☐ € 219,60* per il Modulo 1

☐ € 244,00* per il Modulo 2

☐ € _____ per n. ____ Moduli 3 (€ 122,00* per ciascuna azienda**).

Totale versato € _____

* prezzi IVA inclusa (in caso di mancata attivazione del corso o di superamento del numero degli iscritti, le somme saranno interamente restituite entro 48 h dalla data di inizio prevista; per l'iscrizione varrà l'ordine di ricevimento dei bonifici)

** le specifiche aziende scelte saranno comunicate durante i moduli 1 o 2

sul conto corrente IBAN IT54L0306982640100000001772 Banca Intesa San Paolo

Informazioni per la fatturazione

Intestazione _____

Sede legale _____

CF/p.IVA _____

Telefono _____

E-Mail _____

data _____ firma _____

Il sottoscritto, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, presta il proprio consenso al trattamento dei dati necessari allo svolgimento del corso e al rilascio della necessaria documentazione da parte di Riconnexia srls.

data _____ firma _____

Da inviare all'indirizzo info@riconnexia.eu

