
**TITOLO DEL
CORSO:**

Corso PCQI – Preventive Controls Qualified Individual for Human Food

DURATA: 20 ore

DATA: 24-25-26 Ottobre 2018

SEDE: Viale Trieste, 91/e - 01100 Viterbo

**PRESENTAZIONE
DEL CORSO e
CONTENUTI:**

A seguito dell'introduzione delle nuove procedure di prevenzione emanate dall'FDA con l'FSMA (Food Safety Modernization Act), per continuare a esportare negli Stati Uniti, le aziende del settore agroalimentare dovranno adeguarsi alle nuove disposizioni. Ogni azienda interessata è quindi tenuta a identificare e formare una figura competente (PCQI -Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale.

Le lezioni del corso saranno tenute da **Maria Coladangelo Lead Instructor** (certificate n°166d3bb0) for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

Il corso, della durata di **20 ore**, è in lingua italiana, la quota di partecipazione **comprende il materiale didattico in lingua inglese e la quota di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA.**

Pre-requisiti di iscrizione: conoscenza dell'inglese e della metodologia HACCP.

Il corso si svolgerà in accordo con il seguente programma ufficiale:

Giorno 1 (9.00-18.00)

Introduzione al corso ed ai controlli preventivi (Preventive Controls PC)

Il piano per la sicurezza alimentare (FSP)

Buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisito

Pericoli biologici

Pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici

Fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

Giorno 2 (9.00-18.00)

Fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)
Analisi dei pericoli e determinazione dei controlli preventivi (Preventive Controls PC)
Controlli preventivi di processo
Controlli preventivi inerenti gli allergeni alimentari
Controlli preventivi relativi alla sanitizzazione
Controlli preventivi della catena delle forniture (supply chain)

Giorno 3 (9.00-13.00)

Procedure di verifica e validazione
Procedure per le registrazioni
Piano di richiamo e ritiro del prodotto dal mercato
Analisi delle regulation cogenti relative a cGMP, Hazard Analysis and Risk
Based Preventive Controls for Human Food (21 CFR §117)

COSTO: Quota di partecipazione: **850 euro + IVA di legge**

Quota di partecipazione per professionisti iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Campania e del Lazio:
650 euro + IVA di legge

Le iscrizioni si chiuderanno il 5 ottobre 2018

ATTESTATO: A tutti i partecipanti (con frequenza al 100% delle ore) verrà rilasciato un attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPCA. Per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine professionale, che parteciperanno al corso, saranno riconosciuti n. 20 Crediti Formativi Professionali obbligatori (CFP).

INFORMAZIONI: Per eventuali altre informazioni si prega di contattare l'area formazione Essemme Soc. Coop. (tel. 0761 304912)

- **Formazione** (formazione@essemme.vt.it)
- **Leonardo Malagigi** (malagigi@essemme.vt.it)



**MODULO PER L'ISCRIZIONE
AI CORSI**

Corso PCQI – Preventive Controls for Human Food

COGNOME _____

NOME _____

VIA _____

CITTA' _____ **CAP** _____ **PROV** _____

TEL _____ **CELL** _____

EMAIL _____

AZIENDA (se presente) _____



INFORMAZIONI

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Versamento su c/c intestato a Essemme Soc.

Coop. presso Credito Valtellinese

FILIALE: VITERBO

IBAN: IT34 P052 1614 5010 0000 0002 920

QUOTA _____

- L'avvenuto pagamento (ricevuta bonifico) deve essere trasmesso almeno 5 giorni prima dell'inizio del corso, via mail. I **riferimenti (telefono e email) sono riportati a pagina 2, nella sezione INFORMAZIONI.**
- In caso di rinunce verrà rimborsata la quota di iscrizione PREVIA comunicazione per iscritto almeno sette giorni prima dell'inizio del corso. In caso di rinuncia alla partecipazione comunicata lo stesso giorno di inizio del corso o in data successiva, la quota di iscrizione non sarà restituita ed il partecipante avrà diritto di frequentare la successiva edizione del corso.
- **In caso di insufficiente numero di iscritti il corso potrà essere annullato e sarà restituita la quota versata.**

RICHIESTA DATI COMPLETI PER LA FATTURAZIONE

Nome e Cognome o Ragione Sociale _____

Indirizzo (sede legale o residenza) _____

CAP, Città _____

Partita Iva _____

Codice Fiscale _____

E-mail (pref. PEC) per invio fattura _____

BANCA D'APPOGGIO PER RICEVUTA BANCARIA (se richiesta)

Istituto bancario _____

Codice ABI _____

Codice CAB _____

Nome, Cognome e indirizzo email (referente aziendale) _____

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E DELL'ORGANIZZAZIONE

Ai sensi degli articoli 7 e 13 del Regolamento 2016/679, autorizzo Essemme Soc. Coop. al trattamento dei miei dati personali per le seguenti finalità:

- archiviazione e trattamento ai fini dell'invio di comunicazioni inerenti i servizi a me forniti.
- Adempimenti connessi all'attività economica di Essemme Soc. Coop.
- Comunicazione e/o diffusione, se necessario, nei casi previsti dalla legge, a soggetti esterni che svolgono specifici incarichi per conto di Essemme Soc. Coop. e istituti bancari

I dati saranno registrati in archivi informatici e/o cartacei e in modo da garantire la massima riservatezza e sicurezza.

In qualsiasi momento potrò contattare il titolare del trattamento (Essemme Soc. Coop. Viale Trieste, 91/e - 01100 Viterbo - Dott. Leonardo Malagigi) consultare e/o modificare o cancellare i miei dati oltre a far valere i miei diritti secondo quanto previsto dagli artt. 15 + 21 del Regolamento 2016/679.

Luogo e Data

Timbro e Firma
