



CORSI di FORMAZIONE 2023

HACCP e QUALITÀ

1. SISTEMA HACCP NELLE AZIENDE ALIMENTARI

Giovedì 13 Aprile – dalle 14:00 alle 16:00

Obiettivi: Fornire indicazioni e aggiornamenti sulle procedure del sistema di sicurezza alimentare aziendale.

Focus sui prerequisiti: Pulizia, Manutenzione, Pest control e Comportamento del personale.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità e operatori del settore alimentare.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it

2. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

Giovedì 13 Aprile – dalle 16:00 alle 18:00

Obiettivi: Fornire indicazioni e aggiornamenti sulle procedure del sistema di sicurezza alimentare atte alla prevenzione dalle contaminazioni di multipla derivazione.

Focus sui prerequisiti: Pulizia, Manutenzione, Pest control e Comportamento del personale.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità e operatori delle aziende alimentari.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it



3. A FOOD FRAUD E L'ETICHETTATURA: NUOVE REGOLE TRA SICUREZZA ALIMENTARE E CONTRAFFAZIONE

Venerdì 14 Aprile – dalle 14:00 alle 16:00

Obiettivi: Fornire indicazioni sui recenti aggiornamenti legislativi per l'etichettatura dei prodotti alimentari e sulle procedure di prevenzione e mitigazione del rischio frode alimentare.

Focus: gestione delle crisi e ritiro e richiamo del prodotto.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità, responsabili commerciali e operatori del settore alimentare.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it

4. LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Venerdì 14 Aprile – dalle 16:00 alle 18:00

Obiettivi: Fornire indicazioni sul concetto di cultura della sicurezza alimentare, food defence e sulla protezione del sito di produzione alimentare dai sabotaggi intenzionali.

Focus: pianificazione, gestione delle crisi e prevenzione del rischio.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità e operatori del settore alimentare.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it



5. IL SISTEMA HACCP NELLE AZIENDE VITIVINICOLE

Giovedì 20 Aprile – dalle 14:00 alle 16:00

Obiettivi: Fornire indicazioni e aggiornamenti sulle procedure del sistema di sicurezza alimentare aziendale.

Focus sui prerequisiti: Pulizia, Manutenzione, Pest control e Comportamento del personale.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità e operatori del settore vitivinicolo.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it

6. LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ: DALLE ISO ALLA BRC/IFS

Giovedì 20 Aprile – dalle 16:00 alle 18:00

Obiettivi: Fornire informazioni sulle certificazioni di qualità nel settore alimentare.

Focus sui prerequisiti: Pulizia, Manutenzione, Pest control e Comportamento del personale.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it



7. LA SOSTENIBILITÀ NELLE AZIENDE VITIVINICOLE

Venerdì 21 Aprile – dalle 14:00 alle 18:00

Obiettivi: Fornire informazioni sulle certificazioni nel settore vitivinicolo, con particolare focus su BIO, SQNPI, EQUALITAS, CARBON FOOT PRINT e WATER FOOT PRINT, SMETA, ISSC PLUS, SA8000.

Rivolto a: Titolari, responsabili qualità e operatori del settore vitivinicolo.

Docente: Dott.ssa Chiara Finazzo – Sinergo

Costo del corso: 30,00€ + iva/persona

Prenotazioni a: info@sinergoservizi.it

Modalità di frequenza mista (in presenza o on-line)

Per maggiori informazioni contattaci al numero 0141/793076 (int.1)

oppure invia un'email a: info@sinergoservizi.it

Sede corsi: Via Mario Tacca 7 – Nizza Monferrato 14049 (AT)