

Mini Master Sicurezza e Certificazione Prodotti Agroalimentari

► OBIETTIVI

Fornisce ai partecipanti una conoscenza dei principali schemi e protocolli ad oggi vigenti per il comparto agroalimentare. Trasferisce ai partecipanti le competenze per operare da “esperto qualificato” nel settore della consulenza per imprese, enti, cooperative, occupandosi dello sviluppo di sistemi secondo gli standard: ISO 22000:2005, BRC, IFS, HACCP, GLOBAL, etc.

► DESTINATARI

Dirigenti di Azienda – tecnici/consulenti del settore – liberi professionisti – laureati e diplomati in scienze agrarie, biologia, scienze e tecnologie alimentari, economia – responsabili qualità e valutatori – responsabili marketing.

► CONTENUTI

La legislazione italiana e comunitaria del settore agroalimentare: dal libro bianco al pacchetto igiene; Progettazione del Sistema di Autocontrollo Igienico **HACCP** (UNI 10854:1999); Le principali Filiere Agroalimentare; Rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari: la nuova norma **UNI EN ISO 22005:2008**; Gli Standard **B.R.C.** e **I.F.S.**; Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000:2005**; Il Protocollo **GLOBALGAP** (EurepGAP); La Certificazione della **Produzione Biologica**; Qualità e rintracciabilità: il ruolo e le richieste della **GDO in Italia**; La **Certificazione di Prodotto**.

► PREREQUISITI

Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore.

► **DURATA:** 8 giorni.

► **PREZZO:** € 1.600,00 + IVA.

► ATTESTATI DI QUALIFICA

La partecipazione al minimaster, previo superamento degli esami finali, consente ai partecipanti di acquisire l’attestato di “Esperto in Sicurezza e Certificazione di Prodotti Agroalimentare”:

► ISCRIZIONI

Le domande di iscrizione possono devono pervenire via mail: master@focusformazione.it o via fax 095.7120870. La scheda di iscrizione è presente sul sito www.focusformazione.it. Per info la Segreteria risponde dalle 9,00 alle 18,00 al numero 095.492636.