



**La gestione degli eventi di crisi
nell'industria alimentare – 4 ore**

**Corso in modalità Videoconferenza
4 ottobre 2021 h 9:00 – 13:00**

DESCRIZIONE

Le industrie alimentari dispongono di strumenti per garantire ai consumatori la sicurezza dei prodotti commercializzati. Tuttavia, in caso di perdita del controllo dei processi, si può verificare che siano posti sul mercato prodotti pericolosi che, come previsto dalla normativa comunitaria, devono essere richiamati e ritirati dal mercato.

E' di fondamentale importanza per garantire la tutela dei consumatori che l'azienda reagisca all'evento con efficacia e tempestività: è per questo che un evento di allerta deve essere coordinato da un *team*, seguendo apposite procedure validate e consolidate.

Una corretta gestione di un evento di crisi non solo garantisce la protezione dei consumatori ma anche tutela la reputazione aziendale.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso è finalizzato a fornire le conoscenze sul quadro normativo applicabile ai ritiri e richiami di prodotto e a fornire esempi sulle procedure per la corretta gestione degli eventi di crisi.

DESTINATARI

Consulenti, Responsabili qualità, Imprenditori del settore agroalimentare.

MODALITA' DIDATTICA

Lezione in modalità videoconferenza

ATTESTATO

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

DURATA

4 ore con orario 09.00 – 13.00

PROGRAMMA

- 1) Ritiri e richiami: il quadro normativo
- 2) l'impatto di un evento di crisi sull'azienda
- 3) procedure per la gestione della crisi, in conformità agli standard BRC e IFS
- 4) Esercitazione

DOCENTE

Dott.ssa Valentina Vasta (Tecnologo Alimentare, Vicepresidente AICQ Sicilia)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Corso in modalità videoconferenza.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

85,0 € + 22% IVA a persona

Per i Soci

Soci (1)	Costo partecipazione a persona
Soci prima iscrizione (2)	55,0 €
Soci no prima iscrizione	50,0 €

(1) Esente IVA. Ai soci si rilascia esclusivamente ricevuta cartacea.

(2) E' prevista la possibilità di iscrizione contestuale al corso

Sconti

- ✓ Sconto del 10% per tre o più iscritti appartenenti ad una stessa Organizzazione;
 - ✓ Sconto per i Non Soci: 5% per gli iscritti a AEIT, Albo degli Ordini degli Ingegneri di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.
- Gli sconti non sono cumulabili

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni si effettuano tramite la “**Scheda di iscrizione corso**” scaricabile anche dal sito <http://sicilia.aicqna.it> secondo le condizioni generali in essa riportate.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a AICQ SICILIA, secondo le modalità riportate nella “**Scheda di iscrizione corso**”

NOTE SUL CORSO

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico e l’attestato di partecipazione. Agli iscritti all’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i crediti formativi.

Con il patrocinio dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA

