



Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Tipologia di corso	Docente	Durata
La norma UNI EN ISO 22000:05 sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Andrea Rossetti	7 h
La norma ISO/TS 22002-1:09	Andrea Rossetti	7 h
La certificazione FSSC 22000 (modulo base)	Andrea Rossetti	4 h
La certificazione FSSC 22000 (modulo di approfondimento)	Andrea Rossetti	16 h
Lo standard BRC – Global Standard for Food Safety versione 7 (modulo base)	Franco Aquilano	4 h
Lo standard BRC – Global Standard for Food Safety versione 7 (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano	16 h
Lo standard IFS Food Versione 6 Aprile 2014 (modulo base)	Giordano Casini	4 h
Lo standard IFS Food Versione 6 Aprile 2014 (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano	16 h

Autocontrollo igienico sanitario

Tipologia di corso	Docente	Durata
Definizione del Sistema di autocontrollo Aziendale attraverso la gestione dei prerequisiti e lo sviluppo dell'HACCP	Giordano Casini	7 h
Gli allergeni e la cross contamination	Giordano Casini	4 h

Legislazione del settore alimentare

Tipologia di corso	Docente	Durata
Il sistema di allerta rapido per gli alimenti ed i mangimi: procedure di ritiro e di richiamo dei prodotti e strategie di gestione della crisi	Cesare Varallo	7 h
Etichettatura alimentare in UE: il Regolamento EU 1169/11 Novità, problematiche applicative e stato dell'arte dell'attuazione a livello nazionale e comunitario	Cesare Varallo	7 h

Corsi di formazione


Tipologia di corso	Docente	Durata
Le norme nazionali e comunitarie in tema di controlli ufficiali: la nuova proposta di Regolamento e il problema delle frodi alimentari	Cesare Varallo	7 h

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (M.O.C.A.)

Tipologia di corso	Docente	Durata
Standard BRC/IoP e FSSC per il packaging	Paolo Brusutti	7 h
Legislazione italiana ed europea nel settore dei MOCA	Paolo Brusutti	7 h
Applicazione delle GMP nel settore dei MOCA secondo il Reg. CE 2023/06	Paolo Brusutti	7 h

Food Defense

Tipologia di corso	Docente	Durata
Come strutturare un programma di Food Defense (modulo base)	Franco Aquilano	4 h
Come strutturare un programma di Food Defense (modulo di approfondimento)	Franco Aquilano	7 h

Esportazione verso gli Stati Uniti

Tipologia di corso	Docente	Durata
Export USA e Food Defense: le richieste per i produttori	Cesare Varallo Franco Aquilano	7 h
Corso introduttivo su etichettatura e commercializzazione degli alimenti in USA	Cesare Varallo	4 h
Il FSMA: obblighi e novità per l'esportazione di prodotti alimentari negli USA	Paolo Brusutti	7 h
Il FSVP (Foreign Supplier Verification Program) ed il suo impatto sulle attività di esportazione di prodotti agroalimentari negli USA	Paolo Brusutti	7 h
FSPCA Preventive Controls for Human Food Course ufficialmente riconosciuto da FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)	Paolo Brusutti	20 h

Corsi di formazione



Marchi e certificazioni di prodotto

Tipologia di corso	Docente	Durata
Marchi e Certificazioni: strumenti per la valorizzazione dei prodotti Marchi collettivi e certificazioni di prodotto volontarie e regolamentate	Alessandro Rossato	7 h

Tracciabilità

Tipologia di corso	Docente	Durata
Sistemi di rintracciabilità nelle filiere alimentari	Alessandro Rossato	4 h

Zootecnia e produzioni primarie

Tipologia di corso	Docente	Durata
Sistemi di sicurezza igienico sanitaria nelle filiere zootecniche Lo standard GMP+	Alessandro Rossato	7 h
Una produzione primaria sostenibile Lo standard Global GAP	Alessandro Rossato	7 h

Attestati

Ai partecipanti ai corsi sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sui corsi è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito www.isevenservizi.it nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: info@isevenservizi.it