



Food- Safety Academy

## ***Food Safety & Security Academy***

***è un percorso innovativo per fornire  
conoscenza teorica e pratica nel settore  
della Sicurezza Alimentare***

***Imparare a conoscenze e gestire i  
pericolo potenziali accidentali e  
volontari che minano l'Igiene del  
Processo e , la Sicurezza Alimentare***

***Mettiamo il Professionista al centro del  
processo formativo, motivandolo sulla  
strada del continuo miglioramento  
professionale e personale in un percorso  
teorico e pratico per poter mettere in  
campo quanto imparato.***

***Unendo il sapere con il fare...otteniamo***

***Il Saper Fare***

In relazione alla sempre crescente attenzione e tutela del consumatore finale gli aspetti igienico sanitari e di gestione dei prodotti alimentari sono sempre più importanti e controllati.

La conoscenza delle normative volontarie e cogenti, che regolano gli aspetti sanitari e di gestione qualità, è fondamentale per attuare una corretta gestione IGIENICO SANITARIA e per assicurare una produzione atta a perseguire la SICUREZZA ALIMENTARE.

In questo scenario vengono sempre più ricercati professionisti del settore, questo percorso vuole formare ed aggiornare chiunque voglia o svolga attività di gestione igienico sanitaria.

Questo percorso vuole e prevede anche un periodo formativo in campo che dia la possibilità di fare esperienza e di mettere in campo le proprie conoscenze; partecipare a sopralluoghi, riunioni, verifiche di organi pubblici e privati, attività di laboratorio, campionamento.

il percorso prevede lezioni su normativa cogente in campo sanitario, analitico e di etichettatura, formare sugli standards relativi alla normativa volontaria, **proponendo in più l'attuazione pratica delle regole.**

Il ciclo formativo della durata di 5 mesi per 2 giorni a settimana (periodi febbraio/giugno –settembre/gennaio // lunedì –martedì le giornate possono cambiare in base all'organizzazione delle attività pratica):

Il costo del corso è di € 4.500,00 + IVA (22%)

Per la realizzazione del corso è definito un numero minimo di iscritti pari a 2 ed un massimo di 5.

Al raggiungimento dei 5 partecipanti si chiuderanno le iscrizioni; per la partecipazione farà fede la data di esecuzione del bonifico di iscrizione

Le iscrizioni sono valide entro:

il 15/12/2017 per il periodo Febbraio/Giugno 2018

il 15/06/2017 per il periodo Settembre 2018/Gennaio 2019

# nical

sicurezza alimentare a 360°

Dall'esperienza maturata all'interno del gruppo con le tre divisioni:



*Consulenza specializzata in discipline di  
sicurezza alimentare di carattere cogente e  
volontaria*



*laboratori di analisi Accreditati  
microbiologici chimico e fisici per l'igiene del  
processo e la sicurezza alimentare*



*profilassi & bonifica progettazione,  
pianificazione ed esecuzione del servizio  
certificato ISO 22000:2005 per la lotta agli  
animali infestanti indesiderati e per i  
parassiti specifici degli alimenti*

e con l'esperienza di formazione maturata e acquisita negli anni tramite la collaborazione con Università e Istituti Tecnico-Scientifici con i quali esistono contatti costanti con rapporti di docenza, stage curriculari e non ed elaborazioni di tesi di laurea originali e sperimentali; varie docenze per enti privati e pubblici altamente specializzati nella sicurezza alimentare è stata fondata la quarta divisione della NIC-AL e il progetto ambizioso di poter offrire una formazione completa e utile per poter accedere al mondo del lavoro.

Evidenziando che oggi Sicurezza Alimentare vuol dire rispetto dell'ambiente e garanzia dell'approvvigionamento e della nutrizione.

Le lezioni si svolgeranno presso Sede di Anzola e Melzo  
Tutte le giornate avranno come ritrovo la sede di Anzola  
Emilia in via delle querce 1/E  
Il ciclo prevede la divisione 1/3 di teoria 1/3 di pratica sul  
campo 1/3

Principali argomenti trattati:  
Inquadramento normativo cogente:

- pacchetto igiene
- riconoscimento registrazione delle aziende alimentari
- iscrizione laboratori agli elenchi regioni per analisi di autocontrollo
- linee guida per applicazione pacchetto igiene
- Etichettatura prodotti alimentari
- Inquadramento normativa Volontaria - accreditamento laboratori

APPLICAZIONE DELLE REGOLE impostazione e redazione di:

- procedure pre-requisito
- manuale autocontrollo
- analisi dei pericoli

specifiche su procedure di impatto diretto su igiene e sicurezza alimentare:

- lotta animali infestanti
- gestione temperature e trattamenti termici
- studi di conservabilità dei prodotti
- piani di campionamento e validazione di processo e HACCP (VI° principio)
- metodi di indagine / campionamento
- indicatori da valutare (identificati da normativa o lavori scientifici)
- valori di riferimento per conformità

HACCP

- i 7 principi codex
- identificazione pericoli
- analisi dei pericoli
- gestione pericoli

Partecipazione in Azienda ad:

- audit ufficiali
- audit di certificazione
- audit di seconda parte
- monitoraggi e studi per la gestione degli animali infestanti e indesiderati

Esperienza teorico pratica in laboratorio e nell'attività di campionamento

**Come iscriversi:**

**LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE  
ENTRO E NON OLTRE IL 15/12/2017**

inviare per fax 051/5873453 o mail [formazione@nic-al.it](mailto:formazione@nic-al.it)  
la presente cedola compilata e copia dell'avvenuto pagamento di iscrizione e dati per la fatturazione:  
Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Eventuale Azienda \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

Il pagamento dovrà essere intesto a:

NIC-AL snc  
Via delle Querce 1/E  
40011 Anzola Emilia Bologna  
p.iva / C.F. 02658841206

IBAN: **IT44G0200867070000102321021**

La quota di iscrizione è pari a 4.500,00 euro + iva al 22%

30 % (1.350,00 euro + iva al 20%) all'atto dell'iscrizione (non rimborsabile in caso di attivazione del corso)  
70% (3.150,00 euro + iva al 20%) entro:  
15/12/2017 (per il periodo Febbraio/Giugno 2017 (non rimborsabile in caso di attivazione del corso)

Causale:

Corso Formazione – Professionale per Tecnici della Gestione Igienico Sanitaria nell'Industria Alimentare  
Febbraio/Giugno 2018

opp

Corso Formazione – Professionale per Tecnici della Gestione Igienico Sanitaria nell'Industria Alimentare  
Settembre 2018/Gennaio 2019

Per CONTATTI ed INFORMAZIONI:



Food- Safety Academy

Via delle Querce 1/E - 40011 Anzola Emilia Bologna

Tel 051-5873452 - Fax 051-5873453

[formazione@nic-al.it](mailto:formazione@nic-al.it)

[www.nic-al.it](http://www.nic-al.it)

La formazione teorica  
e  
l'applicazione pratica,  
una possibilità per  
entrare nel mondo del  
lavoro

-o-

*La maggior forza dell'uomo a tutte  
le età è che gli si dia un futuro*

*(SILVIO CCATO ingegneria della felicità)*