

CORSO IPM FOOD

DATA: ----

LUOGO	----	ORARIO	----
DOCENTI	----	DURATA	4 h



DESCRIZIONE GENERALE E FINALITA' DEL CORSO

Il corso consente di acquisire ulteriori conoscenze approfondite e necessarie per la gestione degli infestanti delle industrie alimentari, in particolare in ambito di Sistemi della Gestione della Sicurezza Alimentare ("Food Safety"), con particolare riferimento al rapporto tra "Food Safety" e "Pest Management" alla luce dei requisiti dei principali standard di sicurezza alimentare (BRC, IFS, ecc.).

DESTINATARI

Il corso è destinato a persone (Responsabili Tecnici, Tecnici, Venditori) che operando nell'ambito di un Fornitore Professionale di Servizi di Pest Management (Impresa di disinfestazione e derattizzazione) necessitano di una formazione approfondita nell'ambito della gestione degli infestanti in aziende alimentari certificate.

La partecipazione ai Corsi IPM 1, IPM 2 (anche nelle rispettive versioni "On Line") è da ritenersi propedeutica al presente corso. Il presente programma prende in considerazione lo sviluppo delle competenze previste dallo standard UNI EN 16636:2015.

CONTENUTI DEL CORSO DI FORMAZIONE

1. Il rapporto tra Sicurezza Alimentare e Pest Management
2. La normativa cogente (HACCP) e le norme volontarie (BRC, IFS) in materia di gestione degli infestanti nel comparto agro-alimentare. Esame dei requisiti.
3. Il ruolo e le caratteristiche del Disinfestatore nelle Industrie agro-alimentari certificate BRC, IFS, ecc.
4. La corretta gestione della documentazione

PREZZO PER I PARTECIPANTI

90,00 € + IVA / partecipante

RESPONSABILI PROGETTO FORMATIVO

DC: Carlo Gambadori

RCF: Dott. Francesco Fiorente

DOCENTI

Esperti in Pest Management con esperienza pluriennale e competenze in campo entomologico, normativo e di attività in campo.

PREREQUISITI

Non sono previsti prerequisiti, conoscenze o abilità particolari.

METODOLOGIA DIDATTICA

Metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali. Uso videoproiettore.

VALUTAZIONI FINALI E ATTESTAZIONI

Al raggiungimento di almeno il 90% del monte ore verrà sottoposto al discente un test finale di apprendimento.

Il test finale si riterrà superato mediante la risposta corretta al 70% dei quesiti (es: almeno 10 su 15); il superamento del test porterà al rilascio di un **Attestato di Formazione** individuale. Qualora la verifica finale non sia superata con successo, verrà rilasciato un **Attestato di Partecipazione**.

MATERIALE DIDATTICO

Ad ogni partecipante verrà spedito il materiale informatico contenente la presentazione.

RIFERIMENTI NORMATIVI

UNI EN 16636:2015, Regolamento (UE) n. 528/2012 (Prodotti Biocidi), Regolamenti del cd. "pacchetto igiene" (HACCP), Linee guida nazionali, Standard BRC, IFS.

CONSERVAZIONE DEI DATI

Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme dei partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati da BLEU LINE srl che ha organizzato il corso.

