



Il sistema HACCP: applicazioni e aggiornamenti metodologici

17 aprile 2026 / 09:30-17:30 ON LINE

Attestato di partecipazione

7 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE

PROGRAMMA 9,30 - 17,30

- Introduzione, cenni storici e riferimenti normativi
- Il sistema HACCP, ambito di applicazione
- Il Codex Alimentarius, aggiornamenti
- Applicazione del sistema HACCP Codex: dallo step 1 allo step 12 con esempi pratici di applicazione
- L'applicazione del sistema HACCP nell'ambito delle certificazioni volontarie BRCS, IFS, FSSC22000 – Spiegazione dei requisiti pratici e fondamentali
- Introduzione all'applicazione della gestione dei pericoli nell'ambito della commercializzazione in USA – Il Food Safety Plan
- Principi pratici di Food Defence
- Discussione, esame finale

Docente

Dott. Luca Guercio
*esperto nell'assistenza
professionale in ambito
di verifica della
conformità dei sistemi
HACCP*

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> **Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito**
www.cremonafiere.it/qualyfood
entro il 3/04/2026

> **Partecipazione on line**

> **Costo: 280,00€** Iva inclusa

- Il corso si terrà online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- La quota di partecipazione è di €280,00 (I.I) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A.
- La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento.