

**Food Safety Modernization Act**  
**Corso Preventive Control Qualified Individual (PCQI)**  
**Curriculum standardizzato FSPCA**

**Date e ore: 3 giornate – 20 ore di corso**

lunedì **4** dicembre – 8 ore: 9.00-13.30 e 14.30-18

lunedì **11** dicembre – 8 ore: 9.00-13.30 e 14.30-18

lunedì **18** dicembre – 4 ore: 9.00-13.00

(registrazione presenze dalle 8.30)

**Luogo:** Aula scuole Centrale Latte Brescia - Via Lamarmora, 189 Brescia

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, sarà annullato l'evento e rese le quote di partecipazione

**Argomenti in Programma:**

- introduzione al corso ed ai Preventive Controls;
- il piano per la sicurezza alimentare (FSP);
- buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisite;
- pericoli biologici;
- pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici;
- fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP);
- fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP);
- analisi dei pericoli e determinazione dei Preventive Controls;
- Preventive Controls di processo;
- Preventive Controls allergeni alimentari;
- Preventive Controls Sanitation (pulizia e sanitizzazione);
- Preventive Controls Supply Chain Program;
- Procedure di Verifica e Validazione;
- Procedure per le Registrazioni;
- Recall plan;
- Analisi della regulation cogente relativa a cGMP, Hazard Analysis and Risk-Based;
- Preventive Controls for Human Food (21 CFR § 117).

Corso in **lingua italiana** e materiale didattico ufficiale FSPCA disponibile obbligatoriamente in lingua inglese (595 pagine) distribuito in seguito a conferma di iscrizione (per l'utilizzo del materiale didattico si consiglia l'uso di **tablet/PC**).

**Docente: Andrea Giomo** (PhD) - *Lead instructor qualificato FSPCA per i Preventive Control Human Food e per il Foreign Supplier Verification Program (FDA regulations). Laureato in Scienze Agrarie con Indirizzo Tecnico Economico e Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. Libero professionista e consulente nell'ambito delle scienze sensoriali e della qualità con oltre 25 anni di esperienza, ha collaborato con diverse insegne per lo sviluppo sensoriale dei prodotti di consumo e con i centri di ricerca più importanti di analisi sensoriale e di consumer science. Docente a contratto per diversi anni in alcune Università italiane per quanto attiene l'analisi sensoriale, la tecnologia della distribuzione e le tecnologie alimentari. Dal 1995 membro delle commissioni del Consiglio Oleicolo Internazionale. Trainer in analisi sensoriale, consumer science, chemiometria, strategia e sviluppo di prodotto, nonché di modelli per l'assicurazione della qualità e la sicurezza alimentare.*

**Crediti: OTAN riconosce 22 crediti** ai Tecnologi Alimentari regolarmente iscritti all'Ordine  
Al termine del corso verrà fornito un attestato di partecipazione

**Costo: 800 € + IVA (976 €)**

incluso **materiale didattico** e rilascio **Attestato PCQI**

Per gli iscritti **all'Ordine dei Tecnologi Alimentari** è riconosciuto uno **sconto pari al 10%**

Si attendono **ADESIONI e PAGAMENTO quota entro il 25 novembre 2017**

**COMPILANDO ED INVIANDO SCHEDA DI ISCRIZIONE**  
**a Segreteria Optima Servizi – email: [formazione@optimaservizi.com](mailto:formazione@optimaservizi.com)**

Modalità pagamento - Gli importi sono da accreditare sul seguente conto corrente

**IBAN OPTIMA S.r.l.: IT88Y051165413100000010680**

Al pagamento seguirà invio di fattura/ricevuta fiscale e conferma iscrizione.

Preghiamo i colleghi Tecnologi di divulgare questo messaggio.

Si ringrazia la **Centrale del Latte di Brescia SpA**

Cordialmente,

**Optima Servizi Integrati per l'Azienda Srl**

Tel: (+39) 030 2691796 - Fax: (+39) 030 2191026 – Web: [www.optimaservizi.com](http://www.optimaservizi.com)

# Scheda di Iscrizione

Giornate di formazione del  
**4 – 11 - 18 DICEMBRE**

**PCQI**

Aula scuole Centrale del Latte di Brescia spa - Via Lamarmora, 189 Brescia

Nome \*

Cognome \*

Professione/Ruolo aziendale\*

Azienda

Iscritto all'OTA? \*

sì

no

Numero di iscrizione \*

Ordine di appartenenza \*

Indirizzo \*

Città \*

Cap \*

Provincia \*

Recapito telefonico \*

E mail \*

## Dati per la fatturazione

Ragione Sociale \*

Partita IVA \*

Codice Fiscale \*

Indirizzo \*

Città \*

Cap \*

Provincia \*

Telefono \*

PEC o E-mail a cui inviare fattura\*

*\* dati obbligatori*

*Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/03*

**Si prega di spedire a:**

**- [formazione@optimaservizi.com](mailto:formazione@optimaservizi.com)**

**Dopo la registrazione dei dati e del pagamento sarà confermata l'iscrizione.**

**N.B. La fattura verrà spedita il mese successivo alla data di avvenuto pagamento.**