

LA CERTIFICAZIONE ED I CONTROLLI IN AMBITO ALIMENTARE

PROGRAMMA DEL SEMINARIO

5 luglio 2019 - Ore 9.15 – Chiostro del Carmine - Via del Carmine - Oristano

La possibilità di scegliere all'interno di una vasta gamma di certificazioni e controlli in ambito alimentare, contribuisce a creare fiducia tra le diverse parti coinvolte in tutta la filiera rispondendo così alle crescenti esigenze dei consumatori in relazione alla qualità e alla sicurezza degli alimenti. Qualsiasi azienda che desideri essere competitiva e, soprattutto, voglia introdurre i suoi prodotti in determinati mercati, ha bisogno pertanto della **garanzia di un Organismo di Certificazione competitivo.**



Ore 9.15

Accoglienza e registrazione

Ore 9.30 - AENOR Italia – Ing. Pierpaolo ARCA

Presentazione saluti e ringraziamenti

Ore 9.45 - AENOR Italia – Ing. Pierpaolo ARCA

Prodotti e servizi offerti

Ore 10.15 - AENOR Italia – Dott.ssa Giulia LANCIONE

BRC 8 Agosto 2018: Aspetti introduttivi sulle principali modifiche ed integrazioni dalla vecchia versione

Ore 10.45 - 3A LATTE ARBOREA – Dott. Fabio DEIDDA

Sicurezza-Legalità-Qualità: Sistemi di gestione secondo le norme IFS/BRC nell'industria Lattiero-Casearia

Ore 11.15 - COFFEE BREAK

Ore 11.30 - LABORATORIO MEDILABOR s.c.– Resp. Lab. Daniele BOAGLIO

Gestione delle analisi in autocontrollo

Ore 11.45 – ATS SARDEGNA – Dott. Efsio DEIANA

L'attività di controllo ufficiale negli stabilimenti di trasformazione del latte

Ore 12.00 – MINISTERO POLITICHE AGRICOLE – Dott. Renzo MORO

I controlli qualitativi dei prodotti alimentari. Lo stato dell'arte e prospettive con focus sui nuovi sistemi di vendita (web)

Ore 12.30 – UNIVERSITA' DI SASSARI – Dipartimento di Agraria – Prof. Luigi MONTANARI

Dall'aula al mondo del lavoro: la qualità della formazione nel settore agroalimentare

Ore 12.45 – Dibattito e chiusura lavori



Per adesioni: fgiavenni@aenor.com o telefonare al n. 011/3816400 entro il **21 Giugno 2019.**