

5 Ecm



**ISCRIZIONE: Il partecipante si può iscrivere inviando scheda di iscrizione + ricevuta di saldo**

**QUOTA DI ISCRIZIONE:**

**Quota iscrizione al corso Fad: 50€+iva**

Il saldo dell'iscrizione può avvenire mediante pagamento mediante **bonifico** a: intestato a Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

**CAUSALE: «Buone Pratiche di Manifattura per Materiali destinati al contatto con alimenti secondo Reg CE 2023:2006»**

IBAN IT51V0503425347000000002714

**SI CONSIDERA VALIDA ISCRIZIONE CON L'INVIO RICEVUTA+SCHEDA ISCRIZIONE**

**Corso Fad Sincrono**

**TITOLO: Buone Pratiche di Manifattura per Materiali destinati al contatto con alimenti secondo Reg CE 2023:2006**

**DOCENTE: VITULLI MARINELLA**

**MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Venerdì 12 Novembre 2021,**

dalle ore 14,30 alle ore 18,30, Meeting in diretta in aula virtuale con il docente

**RISERVATO A:** Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi-tecnici della prevenzione -veterinari- Responsabili Qualità, titolari di aziende produttive e di import-export, tecnici del settore, operatori del settore Alimentare.

**PROGRAMMA:**

- Legislazione Generale e specifica applicabile
- Rischi Igienici
- Buone prassi
- Regolamento CE 2023:2006 da applicare sul campo

**OBBIETTIVI**

- Analizzare le principali normative su MCA: normative Europee, Italiana, altre normative di rilievo
- - Applicazioni di GMP: come realizzare un sistema conforme al Reg 2023:2006
- - Fornire le informazioni relative alle condizioni di prova nei test di conformità
- - Saper interpretare una dichiarazione di conformità
- - Saper gestire il dialogo di filiera
- - Esempi di Risk assessment

**ISCRIZIONI  
APERTE**

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

**TUTTI I CAMPI SONO OBBLIGATORI**

COGNOME		NOME	
INDIRIZZO		CITTA'	
CAP.		PROVINCIA	
LUOGO DI NASCITA		DATA DI NASCITA	
C.F.		CEL.	
PROFESSIONE (indicare la professione lavorativa e se diversa la professione sanitaria per cui si vuole conseguire Ecm, esempio Consulente aziendale e tecnico della prevenzione)		EMAIL	
LIBERO PROFESSIONISTA O DIPENDENTE			

RAGIONE SOCIALE PER LA FATTURAZIONE

P.I./ C.F.		CITTA'	
INDIRIZZO		PROVINCIA	
CAP.		COD.DESTINATARIO	

Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s., in qualità di titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti, ai sensi dell' art.13 GDPR 679/2016 (Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali).Le informazioni raccolte verranno utilizzate ai fini organizzativi del corso. In ogni momento, a norma dell'art.13 del citato regolamento, potrà avere accesso ai suoi dati e chiederne la modifica o la cancellazione

FIRMA DEL PARTECIPANTE

**TITOLO: Buone Pratiche di Manifattura per Materiali destinati al contatto con alimenti secondo Reg CE 2023:2006**

**DOCENTE:** VITULLI MARINELLA

**MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Venerdì 12 Novembre 2021,**

dalle ore 14,30 alle ore 18,30, Meeting in diretta in aula virtuale con il docente

**RISERVATO A:** Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi- tecnici della prevenzione -veterinari- Responsabili Qualità, titolari di aziende produttive e di import-export, tecnici del settore, operatori del settore Alimentare.

**Modalità di pagamento:**

IL VERSAMENTO DELLA QUOTA DI ISCRIZIONE VA EFFETTUATA A MEZZO DI BONIFICO BANCARIO.

intestato a

Centro Formazione e Servizi Le Querciole  
dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

BANCO BPM – iban IT51V0503425347000000002714

Si considera valida l'iscrizione al momento del versamento della quota di iscrizione.

***Deducibilità costi di formazione Dal 1° gennaio 2017***

*(legge 22 maggio 2017, n.81) le spese sostenute da liberi professionisti per formazione o aggiornamento professionale sono deducibili integralmente (max. 10.000 euro all'anno)*