

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)