



UNIONE ITALIANA VINI

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'AZIENDA VITIVINICOLA

NOVITÀ E AGGIORNAMENTI

primo percorso formativo

SICUREZZA ALIMENTARE

È una condizione necessaria al fine di sviluppare e mantenere un rapporto di fiducia tra il settore vitivinicolo e il consumatore. **Come ottenerla?**

Tramite il **mantenimento e la definizione di garanzie operative e competenze** volte a sviluppare costantemente la **cultura della sicurezza alimentare** e la **conformità** rispetto alla **normativa cogente e volontaria**.

I nostri corsi hanno l'**obiettivo** di **fornire** una chiave di lettura delle **novità** recentemente introdotte a livello **legislativo**: lo **standard volontario BRCGS versione 9** (in vigore dal 1/02/2023) e più in generale la **normativa cogente** a livello di **autocontrollo igienico**, con la recente revisione del **Codex Alimentarius**, l'introduzione del **Regolamento UE 2021/382** e la **comunicazione del 16 settembre 2022** della Comunità Europea.

OBIETTIVI E PROGRAMMI

1. BRCGS VERSIONE 9: NOVITÀ ED AGGIORNAMENTI DEI REQUISITI DI INTERESSE DEL SETTORE VITIVINICOLO

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti una comprensione dei **cambiamenti** che sono stati apportati ai **requisiti dello Standard BRCGS versione 9** con un approccio teorico ed esempi applicativi relativi al settore vitivinicolo. I partecipanti acquisiranno inoltre una comprensione dei principali cambiamenti apportati ai protocolli di audit di certificazione.

durata: 4 ore
data: 10/02/2023
orario 9.00-13.00

2. HACCP: AGGIORNAMENTI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (SGSA) NELLE AZIENDE VITIVINICOLE

Il corso si prefigge di trattare le **novità introdotte dal Codex Alimentarius, dall'introduzione del Regolamento UE 2021/382 e dalla comunicazione del 16 settembre 2022 della Comunità Europea**. L'obiettivo è quello di fornire gli strumenti necessari per aumentare competenza e consapevolezza rispetto allo studio e alla definizione di un sistema di autocontrollo, allineando le metodologie di applicazione delle Good Hygiene Practices (GHP), delle Good Manufacturing Practices (GMP) e di conseguenza dei PRP (Prerequisite Program).

Durata: 8 ore
Data: 02/03/2023 e 03/03/2023
orario 9.00-13.00

DESTINATARI

OSA, Responsabili Qualità e Sicurezza Alimentare che operano nel settore vitivinicolo. È consigliata ai partecipanti la conoscenza dello Standard BRCGS versione 8 e la conoscenza base dei principi HACCP.

La cultura della sicurezza alimentare e la conformità rispetto alla normativa cogente e volontaria sono leve su cui investire

Modalità di svolgimento dei corsi e informazioni generali

- ✓ Tutti gli incontri si svolgeranno su piattaforma Teams®
- ✓ Gli incontri saranno strutturati in modo interattivo con il docente, con un approccio teorico ed esempi applicativi riferibili al settore vitivinicolo.
- ✓ Al termine di ogni sessione verrà lasciato spazio per approfondimenti e richieste specifiche dei partecipanti.
- ✓ Ai partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione al corso**.

MODULO ORDINE

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'AZIENDA VITIVINICOLA novità e aggiornamenti

Inserire tutti i dati necessari ai fini della fatturazione

Ragione sociale o Nome e Cognome

Indirizzo

Località, Provincia, CAP

Tel.

E-mail amministrazione

Partita IVA o C.F.

Codice Univoco/HUB/SDI

Nominativo partecipante (Nome, Cognome)

Tel.

E-mail

Nominativo secondo partecipante (Nome, Cognome)

Tel.

E-mail

ORDINA

Selezionare la proposta che si desidera accettare.

1. BRCGS VERSIONE 9: NOVITÀ ED AGGIORNAMENTI DEI REQUISITI DI INTERESSE DEL SETTORE VITIVINICOLO (4 ORE)

€ 180,00 + IVA 22% = **TOTALE € 219,60** *prezzo soci: € 150,00 + IVA 22% = TOTALE € 183,00*

DAL SECONDO PARTECIPANTE IN POI DELLA STESSA AZIENDA

€ 150,00 + IVA 22% = **TOTALE € 183,00** *prezzo soci: € 120,00 + IVA 22% = TOTALE € 146,40*

2. HACCP: AGGIORNAMENTI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (SGSA) NELLE AZIENDE VITIVINICOLE (8 ORE)

€ 300,00 + IVA 22% = **TOTALE € 366,00** *prezzo soci: € 270,00 + IVA 22% = TOTALE € 329,40*

DAL SECONDO PARTECIPANTE IN POI DELLA STESSA AZIENDA

€ 270,00 + IVA 22% = **TOTALE € 329,40** *prezzo soci: € 240,00 + IVA 22% = TOTALE € 292,80*

Pagamento anticipato

Modalità di pagamento con Bonifico Bancario

Inserire nella Causale: **Area Consulenza e formazione + Ragione Sociale + corso**

Banca Popolare di Verona-gruppo Banco BPM-Ag. Domegliara

IBAN: IT20A0503459820000000004710-BIC: BAPPIT21044

Compilare il modulo e inviare con copia di bonifico di avvenuto pagamento via email a:

Valentina Ellero - v.ellero@uiv.it

Valentina Ulissi - eventi@uiv.it

Data

Timbro e firma

Trattamento dati personali

UIV informa che ogni tipo di dato relativo al Cliente, acquisito anche durante le trattative, costituisce oggetto di trattamento, anche automatizzato, finalizzato all'esecuzione del Contratto e degli adempimenti ad esso strettamente funzionali.

Il Cliente può visionare la nostra Privacy Policy sul sito www.unioneitalianavini.it

Per richiedere l'aggiornamento o la cancellazione dei dati può rivolgersi al responsabile del trattamento tramite la mail privacy@uiv.it