



MOCA SICURI

VALUTAZIONE DI PIANI ANALITICI SPECIFICI
IN RISPOSTA AI REQUISITI
DELLE LEGISLAZIONI VIGENTI



Formazione specialistica per aziende produttrici ed utilizzatrici di packaging in carta e cartone destinati al contatto alimentare

La qualità del packaging richiede attenta personalizzazione e controllo: è il biglietto da visita aziendale. L'evoluzione nel mondo del packaging impone oggi maggiori garanzie sulle prestazioni (definite e costanti) in grado di soddisfare ogni richiesta di confezionamento, di sicurezza e di comunicazione del prodotto da parte delle aziende utilizzatrici.

Un'evoluzione che riguarda gli aspetti di sostenibilità ambientale e di sicurezza alimentare, oggi determinanti nelle politiche aziendali di marketing e di valorizzazione dei prodotti.

PRESENTAZIONE

Obiettivo del Corso

Far conoscere i regolamenti in materia di materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti e le prove necessarie al fine di costruire la dichiarazione di conformità del prodotto.

Destinatari

Il corso si rivolge ad AZIENDE UTILIZZATRICI e PRODUTTRICI di Packaging a base cellulosa destinato al contatto con gli alimenti: Food contact Business operator, responsabili CQ, responsabili Ricerca e Sviluppo, Responsabili Sicurezza e Ambiente, responsabili acquisti, tecnici di laboratorio, ecc.

Metodologia Didattica

Un corso di formazione a distanza che mantiene la metodologia didattica coinvolgente dei corsi in presenza, alternando teoria e prove di laboratorio, ed è basata sul ruolo attivo dei partecipanti con esercitazioni e costruzione di una dichiarazione di conformità. Il corso offre agli iscritti l'opportunità di svolgere ESERCITAZIONI, prendere visione dei principali TEST di Laboratorio, ed esporre le proprie case histories.

Documentazione Didattica

Ogni partecipante riceverà una sintesi del materiale didattico del corso ed un Attestato di Partecipazione.

Modalità di partecipazione

Il corso ha una durata di 4 ore e viene erogato online. Trattandosi di un corso interattivo con coinvolgimento diretto degli iscritti, la presenza è limitata ad un numero massimo di 10 partecipanti.

PROGRAMMA

PARTE 1

MOCA, packaging e prodotti alimentari: definizioni e applicazioni

- Disposizioni generali su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, cenni ai principali regolamenti quadro europei e nazionali e alle loro implicazioni sulla filiera.
- Valutazione dell'idoneità tecnologica e protocolli analitici di verifica.

PARTE 2

Regolamento 1935/2004: Definizioni, campo di applicazione e verifica dei requisiti.

Disposizioni specifiche nazionali ed europee per MOCA a prevalenza cellulosa:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e succ. agg.: approccio legislativo e testing.
- Principali legislazioni europee a confronto: approcci analitici, similitudini, differenze e criticità lungo la filiera.

Costruire una dichiarazione di conformità: contenuti, redazione e tracciabilità.

Sviluppo piano post corso e conclusioni.

Quota di partecipazione: € 250,00 + iva

Se appartenenti alla stessa azienda, a partire dal secondo iscritto la quota di partecipazione è di Euro 200,00 + IVA cad.

Offerte pacchetti corsi e moduli formativi:

Vai al sito (www.cqc.it) oppure scrivi a: formazione@cqc.it

ISCRIVITI!

