



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



EXECUTIVE PROGRAMME

# GESTIONE DELLA FOOD INTEGRITY E CERTIFICAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Nel contesto odierno, la richiesta di **qualità e sicurezza nel settore agro-alimentare** è in aumento esponenziale. I regolamenti UE richiedono di istituire, implementare e mantenere una o più procedure basate sui **principi HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point). L'HACCP è quindi parte indispensabile e integrante di qualsiasi Sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Il percorso executive fornisce le **conoscenze necessarie allo sviluppo, all'attuazione e al miglioramento continuo di un efficiente sistema di gestione della Food Integrity** (Food Quality, Food Safety, Food Defence, Food Fraud) e approfondire i principi, le applicazioni e la rilevanza per le imprese, dei più diffusi **schemi di certificazione sulla Food Safety**.

Un focus specifico sarà dedicato al tema emergente della Cultura della sicurezza alimentare.

- Immediata applicabilità delle conoscenze apprese
- Gli strumenti per una corretta valutazione e gestione del rischio
- La terminologia tecnica per una comunicazione efficace lungo tutta la filiera

Corso finanziabile con Voucher Formazione continua Regione Lombardia, salvo esaurimento risorse



In collaborazione con



Ente Lombardo  
per la Formazione d'Impresa



ONLINE

- 32 ore di formazione
- 4 moduli da 8 ore cad.

Vai al corso



Confartigianato Imprese Mantova

☎ 0376 408 778

✉ virna.veneri@confartigianato.mn.it

Università Cattolica del Sacro Cuore

☎ 02 7234 5701

✉ michela.bolis@unicatt.it

www formazionecontinua.unicatt.it