

L'evento è aperto a tutti coloro che a vario titolo si occupano di sicurezza alimentare.

Ai partecipanti verrà rilasciato attestato di partecipazione.

Ai professionisti iscritti ad Albi e soggetti ai programmi di formazione continua (art. 7, D.P.R. 137/2012), verranno altresì riconosciuti, da parte di alcuni Ordini/Collegi patrocinanti, i previsti crediti formativi professionalizzanti (CFP).

Agronomi e Forestali: 0,5 CFP - Periti Industriali spec. in Tecnologie Alimentari e Chimica: 4 CFP; Periti Agrari: 4 CFP.

Ordini e Collegi professionali patrocinanti:

- *Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria aggregati;*
- *Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali delle Province di Forlì-Cesena e Rimini;*
- *Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati della Provincia di Forlì-Cesena;*
- *Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Forlì-Cesena;*
- *Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Forlì-Cesena e Rimini.*

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DELL'EVENTO:

Il Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati della Provincia di Forlì-Cesena, si trova a circa 100 metri dalla stazione ferroviaria della città, in Viale della Libertà, 54 (il viale che adduce alla stazione).

in treno: in uscita dalla stazione F.S. di Forlì, imboccare Viale della Libertà in direzione Piazzale della Vittoria;

in auto: in uscita dal casello A14 di Forlì, proseguire in direzione del centro città, seguendo le indicazioni per la Stazione ferroviaria, e da lì, imboccare Viale della Libertà in direzione Piazzale della Vittoria.

Presentazione dell'evento

*“Ars Alimentaria” è uno strumento istituito dal Ministero della Salute, coordinato e sviluppato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna ed alimentato dalla rete degli II.ZZ.SS, in grado di definire, su base scientifica mediante l'utilizzo di criteri internazionalmente riconosciuti, il livello sanitario ed igienico dei **prodotti** del settore Agroalimentare “Made in Italy” e dei loro **processi** di trasformazione.*

Ars Alimentaria si propone dunque come strumento nuovo e, sotto certi aspetti, rivoluzionario, a disposizione sia degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), sia delle Autorità Sanitarie, per il raggiungimento dell'obiettivo comune della Sicurezza Alimentare.

*Ars Alimentaria si dimostra inoltre in grado di concorrere a **validare i piani di autocontrollo/HACCP**, promuovendo nel contempo le produzioni italiane tipiche e tradizionali nel Mondo, spesso ostacolate al libero commercio internazionale, da richieste di evidenze di rispondenza ai requisiti di sicurezza alimentare, e che rivelano in realtà malcelate nuove “barriere protezionistiche”.*

Non ultimo, è proprio attraverso Ars Alimentaria che la Sicurezza Alimentare del “Sistema Italia” è stata presentata ad Expo 2015.



AMP
MARCONI-PASCAL
Associazione Periti Industriali
della Provincia di Forlì-Cesena

con il patrocinio di:



COLLEGIO dei PERITI INDUSTRIALI
e dei PERITI INDUSTRIALI LAUREATI
della PROVINCIA di FORLÌ-CESENA



Collegio dei Periti Agrari
e dei Periti Agrari Laureati
di Forlì - Cesena



Ordine dei Tecnologi Alimentari
dell'Emilia Romagna, Toscana,
Marche ed Umbria



**organizza un evento formativo di
aggiornamento professionale:**

**Il sistema “ARS Alimentaria”
istituito dal Ministero della
Salute per la convalida dei
piani di autocontrollo/HACCP**

**c/o Collegio dei Periti Industriali di Forlì-Cesena
Viale della Libertà, 54, Forlì**

**lunedì 22 febbraio 2016
dalle 14:30 alle 18:30**

Egregio Collega,

è con grande piacere che A.M.P. presenta l'evento formativo in oggetto: esso si terrà **lunedì 22 febbraio 2016 (dalle 14:30 alle 18:30)** presso il Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati della Provincia di Forlì-Cesena, in Viale della Libertà, 54, a Forlì.

L'evento in questione, di elevatissimo contenuto formativo, come lo spessore e l'autorevolezza dei relatori denota, sarà sicura occasione per aggiornare le proprie conoscenze professionali su una tematica di così grande rilevanza e attualità.

L'evento darà diritto all'acquisizione di crediti formativi professionalizzanti secondo quanto regolamentato da ciascun Ordine/Collegio patrocinante.

Relatori:

Dott. Paolo Daminelli

Direttore del Dipartimento Scienze Umane e Sociali, Patrimonio Culturale/Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna.

Dott.ssa Laura Fiorentini

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, Responsabile Laboratorio microbiologia degli alimenti, Sez. diagnostica di Forlì.

L'iscrizione all'evento prevede una quota di partecipazione di **60,00 € + IVA**.

Ai **soci AMP** è riservato lo **sconto del 20%** sulla quota di partecipazione.

L'associazione ad AMP, possibile a tutti coloro in possesso di diploma di studi di area tecnica, ha un costo annuo di 10,00 €, ed è effettuabile al sito dell'Associazione (<http://www.marconipascal.it>).

PROGRAMMA

Lunedì, 22 febbraio 2016

14:30 – 18:30

14.00 - 14.30
Registrazione partecipanti

14.30 - 14.45
Saluto di benvenuto

Parte I – Relatore: Dott.ssa Laura Fiorentini

14:45 – 16:15
Sicurezza alimentare: un significativo problema di salute pubblica.

16:15 – 16:30
Dibattito

Ore 16:30 – 16:45 Intervallo

Parte II – Relatore: Dott. Paolo Daminelli

16:45 – 18:15
- L'esportazione dei prodotti alimentari italiani nel mondo: opportunità e criticità.
- La validazione del piano di autocontrollo aziendale: significato e metodologie possibili.
- ARS Alimentaria: obiettivi, architettura e metodologia operativa.

18:15 – 18:30 Dibattito e conclusione lavori



Modalità di adesione:

ON – LINE
tramite procedura guidata

... dal sito dell'Associazione Professionisti Marconi-Pascal all'indirizzo web:

<http://www.marconipascal.it/>

entrare nella sezione:
"Eventi formativi" -----> "in aula"



Segreteria organizzativa:

Tel. 0543/33713

dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 12.00;
il martedì e il giovedì anche dalle ore 15.00 alle 17.00

Fax: 0543/376154

e-mail segreteria@marconipascal.it

PEC: amp@pec.marconipascal.it

Sito internet: www.marconipascal.it

NOTA BENE – Si prega di far pervenire l'iscrizione on-line entro il 18/02/2016.

Numero di posti limitato a 200 partecipanti; numero minimo di adesioni per l'attivazione dell'evento: 25