



**“Il Consulente HACCP:
prospettive e
nuovi orizzonti”**

SIRACUSA

HOTEL PARCO DELLE FONTANE

28 / 29 APRILE 2017

Cara collega, caro collega,

grazie per aver scelto la formazione Enpab per arricchire il tuo bagaglio di competenze professionali. I nostri corsi itineranti hanno la finalità di aiutarti nell'aggiornamento professionale e di mostrarti nuove possibilità lavorative. Gli argomenti sono scelti in quei settori che riteniamo essere un "mercato lavorativo fertile", non completamente esplorato.

La libera professione è un modo di essere, riservata a quei biologi consapevoli che dovranno costruirsi personalmente clientela, comunicazione, visibilità, formazione e pensione.

Nel sistema pensionistico contributivo, previsto dalla normativa, la pensione è direttamente rapportata ai nostri redditi, ma una parte importante del lavoro la fai anche tu. In che modo? Applicando parcelle decorose, attraverso la legalità contributiva, la formazione costante e mantenendo sempre la passione, l'entusiasmo, la creatività che ti consentiranno, in un mercato del lavoro che cambia, di reinventarti e rafforzarti.

Desidero tu sappia che durante tutto il percorso lavorativo non sei solo. Enpab ci sarà sempre fornendoti tante opportunità, dal momento dell'iscrizione e della start-up fino al pensionamento. Consultando costantemente il sito www.enpab.it potrai essere aggiornato su tutte le forme di welfare assistenziale di cui potrai usufruire: contributi per gli asili nido e per i libri di testo, indennità di maternità o di paternità, assistenza fiscale gratuita, contributi per l'abbattimento dei costi delle scuole di specializzazione.

Troverai tante opportunità di welfare strategico, le nostre politiche attive che ti aiuteranno ad avere maggiore visibilità nel lavoro, che sosterranno la tua formazione attraverso borse di studio, tirocini, corsi di formazione, congressi. Favoriamo il tuo accesso al credito attraverso il Gruppo Europa con una costante selezione di bandi europei ai quali potrai partecipare come libero professionista, avendo un euro-progettista per assisterti.

Sono tanti gli strumenti dei quali puoi usufruire per rimanere costantemente aggiornato su temi di previdenza, assistenza e professione: Enpab magazine, Enpab TV e la Piattaforma FAD Enpab. Dalla nostra area riservata potrai accedere a strumenti di lavoro a te riservati e scaricare e-book gratuiti.

Per qualsiasi necessità non esitare mai a contattare la tua Cas(s)a di previdenza anche per suggerirci miglioramenti e idee.

Un caro saluto a tutti, buon corso e buona crescita



**"Il Consulente HACCP:
prospettive e
nuovi orizzonti"**

PROGRAMMA

VENERDÌ 28 APRILE 2017

- 14:00** Registrazione partecipanti
- 14:30** Presentazione del corso ed introduzione lavori
Dott.ssa Maria Grazia Micieli
Presidente Commissione Ambiente e Sicurezza ENPAB
- Dott.ssa Tiziana Stallone**
Presidente ENPAB
- 15:00** La normativa inerente la sicurezza alimentare
Dott.ssa Milvia Boselli
- 16:00** Il sistema HACCP: i principi, le procedure e i prerequisiti in materia di igiene degli alimenti
Dott.ssa Laura Cutini
- 17:00** Il ruolo del controllo Ufficiale: rapporto consulente/controllore
Dott. Giovanni Munaò
- 18:00** DIA - SCIA: guida all'apertura di una attività
Dott.ssa Margherita Siringo
- 18:30** Confronto e dibattito tra pubblico e relatori

SABATO 29 APRILE 2017

- 9:00** Il ruolo del consulente e del controllo ufficiale rispetto a: etichette, rintracciabilità, claims e allergeni
Dott. Giovanni Munaò
- 10:00** Esercitazione pratica di un piano di autocontrollo HACCP (Macelleria)
Dott. Giovanni Munaò
- 11:00** Etichettatura e scheda tecnica dei prodotti alimentari
Dott. Giovanni Munaò/Dott.ssa Angelina Zambrano
- 11:30** MOCA: Normative in vigore
Dott.ssa Patrizia Magliocco
- 12:00** La formazione per gli OSA: iter autorizzativo regionale
Dott.ssa Micieli Maria Grazia
- 13:00** LUNCH
- 14:00** Il regolamento CE 2073/05: panoramica sulla norma e aspetti pratici
Dott.ssa Anna Codiglione; Dott.ssa Giacoma Di Filippa
- 15:00** Esercitazione pratica di un piano di autocontrollo HACCP (Panificio)
Dott. Massimo Sorrenti
- 15:30** Esercitazione tecnico-pratica di un piano di autocontrollo HACCP (Pasticceria)
Dott.ssa Micieli Maria Grazia
- 16:30** Esercitazione tecnico-pratica di un piano di autocontrollo HACCP (Ristorante)
Dott. Giovanni Munaò
- 17:30** Confronto e dibattito tra pubblico e relatori
- 18:00** Compilazione Test ECM e chiusura del corso



**“Il Consulente HACCP:
prospettive e
nuovi orizzonti”**

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dott.ssa Maria Grazia Micieli

RELATORI

Dott.ssa Milvia Boselli
Biologa (Padova)

Dott.ssa Anna Codiglione
Biologa (Siracusa)

Dott.ssa Laura Cutini
Biologa (Grosseto)

Dott.ssa Giacoma Di Filippa
Biologa (Siracusa)

Dott.ssa Patrizia Magliocco
Biologa (Siracusa)

Dott.ssa Maria Grazia Micieli
Biologa (Siracusa)

Dott. Giovanni Munaò
Medico Veterinario (Firenze)

Dott.ssa Margherita Siringo
Biologa (Siracusa)

Dott. Massimo Sorrenti
Biologo (Siracusa)

Dott.ssa Angelina Zambrano
Biologa (Salerno)

INFORMAZIONI GENERALI

SEDE DEL CONGRESSO

Sala Convegni HOTEL PARCO DELLE FONTANE
Viale Scala Greca n° 325, 96100 Siracusa

PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Akesios Group srl
Via Cremonese, 172
43126 Parma
T.: 0521 647705 F.: 0521 1622061
info@akesios.it - www.akesios.it

CREDITI ECM

Akesios Group, Provider Standard n° 403 ha conferito n.
12 crediti ECM alla figura del Biologo

QUOTE DI ISCRIZIONE

Il corso è gratuito e riservato agli iscritti ENPAB

L'ISCRIZIONE DÀ DIRITTO A:

PARTECIPAZIONE AI LAVORI CONGRESSUALI
KIT CONGRESSUALE
COFFEE BREAK E LUNCH
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE
ATTESTATO ECM**

** Gli attestati riportanti crediti E.C.M., dopo attenta verifica della partecipazione e dell'apprendimento, saranno inviati entro 90 giorni dopo la chiusura dell'evento.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

E' possibile iscriversi compilando il form di registrazione online dal sito www.akesios.it nella sezione Calendario/ENPAB oppure dal sito www.enpab.it



**"Il Consulente HACCP:
prospettive e
nuovi orizzonti"**