



## BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE, LATTIERO-CASEARIO, CARNE, BEVANDE, RISTORAZIONE COLLETTIVA

**Milano, 07 Novembre 2013**  
**ore 08:15 - 17:00**



**VillaCella**  
Via Novara 89, Milano

### **OBIETTIVI**

Il corso è finalizzato a trasmettere ai partecipanti, già coinvolti con le problematiche dell'Autocontrollo e dell' HACCP, i concetti delle GMP (Good Manufacturing Practice) o Buone Pratiche di Fabbricazione tipici dell'industria farmaceutica. Lo scopo è quello di prendere visione di una realtà all'avanguardia per quanto riguarda la gestione della qualità. Da tale conoscenza potranno acquisire motivi per migliorare la loro organizzazione nella produzione e trasformazione degli alimenti.

### **A CHI E' DESTINATO**

Il Corso è destinato ai Responsabili del Controllo Qualità e della Produzione coinvolti nell'applicazione delle norme igieniche e delle norme HACCP che desiderano approfondire le regole che le GMP impongono. Aumentando in tal modo le loro conoscenze, potranno formalizzare meglio le loro attività, la documentazione, le attività di formazione del personale, la scelta dei parametri da tenere sotto controllo.

Il Corso è destinato anche ai Responsabili degli Enti Ufficiali che sono tenuti a far rispettare le norme nella produzione e trasformazione degli alimenti. Un corso molto utile per la loro attività ispettiva.

### **RELATORI**

- Cesare Armetti - Roberto Ligugnana

## PROGRAMMA ED ORARIO

08:15 – 08:45 Registrazione

08:45 – 09:00 Introduzione

09:00 – 09:45 Cosa sono le GMP, Glossario, Gestione della Qualità, Organizzazione e Personale

09:45 – 10:45 Contaminazione e igiene

10:45 – 11:00 Locali ed apparecchiature

11:00 – 11:10 Pausa caffè

11:10 – 11:45 Documentazione - deviazioni

11:45 – 12:30 Produzione, Problemi ambientali

12:30 – 13:30 Colazione di lavoro

13:30 – 14:15 Controllo della Qualità e Stabilità, Risultati fuori specifica

14:15 – 15:00 Fabbricazione ed analisi affidate a terzi, Reclami e ritiro del prodotto, Autoispezione

15:00 – 16:00 Campionamento delle materie prime e dei materiali di confezionamento – Valutazioni Statistiche

16:00 – 16:10 Pausa caffè

16:10 – 17:00 Sistemi Informatici, Approccio alla convalida, Controllo dei Cambiamenti, Analisi del rischio

17:00 – Domande finali e valutazione del corso.

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

Coloro che sono interessati a partecipare al seminario devono spedire il modulo stampato, compilato in ogni sua parte, al seguente indirizzo:

**Villa Cella - Centro Congressi  
Orum Immobiliare S.r.l.**  
Via Novara, 89 - 20153 Milano

L'iscrizione dovrà pervenire anticipatamente 7 giorni prima dalla data del seminario.

Si suggerisce di inviare a mezzo fax (02/48752467) copia del modulo stampato per l'iscrizione al seminario, copia dell'assegno b/c intestato a Orum immobiliare S.r.l. - via Novara 89, 20153 Milano, facendo seguire l'originale a mezzo servizio postale prioritario o copia contabile del bonifico.

**Non saranno ammesse in aula persone la cui quota di iscrizione non sia pervenuta.**

### NUMERO CHIUSO

Per dar modo di avere un'aperta discussione tra relatori e partecipanti si rende necessaria l'adozione del numero chiuso.

### COSTO DELL'ISCRIZIONE AL SEMINARIO

€ 250,00 (+IVA 22%) per iscritto

### MODALITA' DI PAGAMENTO

Assegno, intestato ad Orum immobiliare S.r.l., o Bonifico Bancario, da effettuare sul conto corrente bancario IBAN: IT26V055840163800000004684.

### ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è da considerare forma di aggiornamento professionale. L'attestato di partecipazione, distribuito alla fine del corso, è utilizzato come titolo da inserire nel curriculum formativo professionale.

#### INFORMATIVE SULLA TUTELA DELLA PRIVACY:

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196, recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali - Si informa che i dati che verranno forniti a Orum Immobiliare S.r.l. nell'ambito di questa iniziativa, saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di sistemi informatici, nel pieno rispetto delle norme del D.Lgs.196/2003.

Lo Scopo della raccolta è finalizzato allo sviluppo dell'iniziativa sopra descritta e alla successiva elaborazione di statistiche per l'invio di informazioni relative ai nostri progetti. Il conferimento dei dati non è obbligatorio, tuttavia, in assenza dello stesso, non potranno essere effettuate le prestazioni di cui sopra. Titolare dei dati forniti è Orum Immobiliare S.r.l. I dati forniti sono a Sua disposizione per l'eventuale cancellazione nonché qualsiasi correzione o modifica relativa al loro utilizzo. Con riferimento alla comunicazione fornita autorizzo Orum Immobiliare S.r.l. al trattamento dei miei dati personali.

Data ..... Firma .....

Nome:
Cognome:
Azienda/Ente:
Indirizzo:
Località:
CAP:
Provincia:
Telefono:
Fax:
Email:
Partita IVA o Codice Fiscale:
Fattura da Intestare a: