

Allegato "A"

Progetto Formativo

"Gestione delle Non Conformità nei Controlli Ufficiali nelle Imprese Alimentari: Prevenzione delle Malattie Trasmissibili con gli Alimenti (MTA)" - Chiave Contabile PP09-M06-2022"

Il presente allegato è composto
di n. 3 fogli, di n. 3 pagine

Programma Corso

Gestione delle Non Conformità nei Controlli Ufficiali nelle Imprese Alimentari: Prevenzione delle Malattie Trasmissibili con gli Alimenti (MTA)

Cagliari 11 ottobre 2024 - Aula Distretto Socio Sanitario

Ore 8.00 registrazione partecipanti

Ore 8.30- 10.30 “ Artt. 137 e 138 del Reg.625/2017: azioni da intraprendere nei casi di sospetta non conformità e non conformità accertata”

Ore 10.30- 10.45 Pausa

Ore 10.45-12.45 “ Blocco Ufficiale, Sequestro Cautelativo, Campionamento, Confisca, : confronto con esperti”

Ore 12.45-13.45 **Pausa Pranzo**

Ore 13.45- 15.45 “Le malattie a trasmissione alimentare: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni: i principali agenti di tossinfezione alimentare”

Ore 15.45-16.45 “ Gestione di una MTA rilevata in un’impresa alimentare: lavoro in gruppo

Ore 16.45-17.45 “ Role playing su casi esempio ”

Relatori:

Avv. Prof. Francesco Aversano

Prof. Christian Scarano

3

Progetto Formativo Aziendale

**Gestione delle Non Conformità nei Controlli Ufficiali nelle Imprese
Alimentari: Prevenzione delle Malattie Trasmissibili con gli Alimenti (MTA)” –
Chiave Contabile PP09-M06-2022**

TABELLA RIEPILOGATIVA COSTI PREVISTI

VOCE DI SPESA	TOTALE
COMPENSO DOCENTI	€ 2.500,00
SPESE PER CORSI DI FORMAZIONE	€ 900,00
TOTALE	€ 3.400,00

Costo medio per partecipante € 85,00
Costo medio x ora x partecipante € 10,63

3