

Seminario pratico Online

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA) Come garantire la conformità e l' idoneità dei prodotti immessi sul mercato in funzione del Piano Nazionale di Controllo Ufficiale 2023/2027?

QUANDO



Mercoledì 4 settembre 2024



SESSIONI LIVE

09.30-12.30 / 14.00-17.00

MODALITA' DI SVOLGIMENTO



FORMAZIONE FLESSIBILE

Accessibile da qualsiasi luogo



REGISTRAZIONI VIDEO

Disponibili entro 48 ore



INTERAZIONE GARANTITA

È possibile fare domande agli esperti



TAGLIO PRATICO

Indicazioni spendibili in azienda



DOCENTI QUALIFICATI

Formatori apprezzati a livello nazionale

CHI NON DEVE MANCARE?

- Responsabile Qualità
- Responsabile Legale
- Responsabile Marketing
- Responsabile Packaging

Per info inquadrì il **QR CODE**
oppure [clicchi qui](#).



RELATORE



Dott. Diego Restelli

Specialista Qualità e gestione tecnica dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)

OBIETTIVI DEL SEMINARIO ONLINE

- **Rispettare i requisiti igienici e sanitari** previsti per i MOCA, alla luce delle ultime novità in vigore.
- **Prepararsi ai controlli** delle autorità in funzione del nuovo **Piano Nazionale di Controllo Ufficiale 2023/2027**.
- Garantire **tutela, informazione e trasparenza** ai consumatori e alla filiera.
- **Risolvere casi pratici** insieme al relatore.

AIDEM SRL



Via Londra 14, 46047
Porto Mantovano (MN)



www.aidem.it



Tel. 0376 391645
Cell. 347 0524954



info@aidem.it

I NOSTRI PROFILI SOCIAL



Professional Academy Business



Aidem srl - Professional Academy



PROGRAMMA SINTETICO DEL SEMINARIO ONLINE

Sessione Mattutina: ore 09.30 - 12.30

- **Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.)**
- Definizioni e classificazioni
- Quadro normativo Italiano ed Europeo
- **Norme trasversali e normative specifiche:** leggi nazionali e Regolamenti europei
- **Il nuovo Piano Nazionale di Controllo Ufficiale 2023/2027: come prepararsi ai controlli delle autorità**
- **Focus sui regolamenti quadro**

Sessione Pomeridiana: ore 14.00 - 17.00

- **Migrazione globale e specifica e parametri che la influenzano**
- **Condizioni di prova**
- Simulanti alimentari, tempi e temperature di contatto, N.I.A.S., buone pratiche di fabbricazione
- **Dichiarazione di conformità:** chi deve scriverla? Cosa deve contenere?
- **Rintracciabilità a monte e a valle**
- **Sanzioni**



Materiale didattico digitale

I partecipanti avranno a disposizione le slides utilizzate durante la diretta. Il materiale didattico sarà accessibile per sempre tramite il nostro portale e-learning.



Attestato di partecipazione per aggiornare il proprio CV.



PERCHE' PARTECIPARE? QUALI BENEFICI SI OTTENGONO?

- Per apprendere come **rispettare i requisiti igienici e sanitari** previsti per i **materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti**, alla luce delle ultime novità.
- Per **prepararsi ai controlli delle autorità competenti** in funzione del nuovo **Piano Nazionale di Controllo Ufficiale 2023/2027**.
- Per rispondere alle **esigenze di maggiore tutela, informazione e trasparenza** richieste dai consumatori e dalla filiera food.
- Per capire come **evitare le onerose sanzioni** previste in caso di mancato rispetto dell'obbligo di **rintracciabilità o di immissione sul mercato o utilizzo di materiali e sostanze pericolose** per la salute umana.
- Per **risolvere casi concreti** attraverso un confronto diretto con un esperto e usufruire, quindi, di una formazione concreta e personalizzata.



RELATORE: Dott. Diego Restelli

Specialista Qualità e gestione tecnica dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA). Si occupa di gestione delle analisi chimico-fisiche sui prodotti, audit presso siti produttivi, formazione specifica per buyer e addetti vendita.

MODULO DI ISCRIZIONE

**Per iscriversi al Seminario Online
inviare il presente modulo via mail a info@aidem.it
o via FAX al n. 0376 158 2116**

Sì, desidero iscrivermi al Seminario Online:
“Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA) - Come garantire la conformità e l'idoneità dei prodotti immessi sul mercato?”

30024610

Quando: **mercoledì 4 settembre 2024**

Sessioni Live: **09.30 - 12.30 / 14.00 - 17.00**

Prezzo per Partecipante: € 298,00 + IVA

OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 238,40 + IVA) entro il 28 giugno 2024!

Ulteriore Sconto del 10% cumulativo per 2 o più partecipante della stessa azienda.

POSTI DISPONIBILI: 8 (*I posti verranno assegnati in base all'ordine di iscrizione*).

Si prega di compilare in stampatello.

401/24

Intestatario fattura _____

Partecipante/i (Nome e cognome) _____

Partita IVA _____ Codice fiscale _____

SDI _____

Via _____ N° _____ CAP _____ Città _____ Provincia _____

Telefono _____ Fax _____

E-mail _____

Data, firma e timbro per accettazione _____

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link <https://www.aidem.it/privacy/> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatoci all'indirizzo privacy@aidem.it. Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporci in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo privacy@aidem.it.

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario Online dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno antecedente allo svolgimento. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di date, programma o docenti. Il Seminario Online si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web www.aidem.it (www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf).