

CHI SIAMO?

Fit-Ergos è una struttura nata per gestire attività di Prova nel settore Alimentare ed Ambientale ed offre corsi di formazione e aggiornamento per tutte le figure del settore agroalimentare

ANALISI DI LABORATORIO



Laboratorio di Analisi Microbiologiche
accreditato ACCREDIA

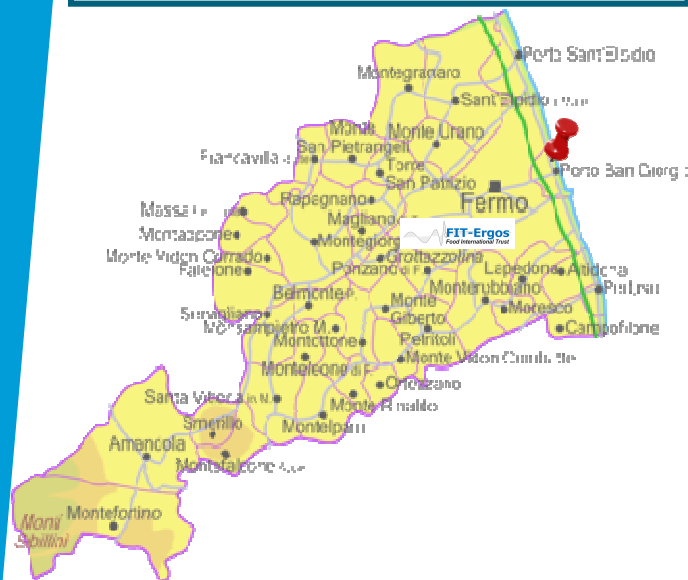
LA FORMAZIONE



Rappresenta lo strumento per portare nel centro Italia eventi di formazione e di divulgazione altrimenti raggiungibili con lunghe e dispendiose trasferte. Gli obiettivi sono quelli di contribuire alla diffusione della conoscenza ed alla sensibilizzazione della cultura della Sicurezza e della Qualità nel settore alimentare.

FIT-Ergos s.r.l. ***– 3 Febbraio 2012 –*** ***Sede dell'Evento***

Hotel IL CAMINETTO
Lungomare Gramsci, 365
63017 - Porto San Giorgio (FM)



La Nostra Sede

Viale Trieste, 10 63020
Ponzano di Fermo (FM)
www.fit-ergos.org

Tel: 0734/636875 - 0734/632798
Fax: 0734-633468
E-mail: amministrazionefm@fit-ergos.it



Corsi di Formazione ***Il Laboratorio Amico***



In Collaborazione con:



FIT-Ergos s.r.l.
Tel.: 0734/636875 - 0734/632798
Fax: 0734-633468
E-mail: amministrazionefm@fit-ergos.it

LABORATORIO AMICO

Che cos'è.

Il Laboratorio Amico (L.A.) è una iniziativa nata da Fit-Ergos che coniuga la scientificità analitica di un Laboratorio con lo spirito di divulgazione in modo semplice di concetti spesso ritenuti difficili e con la vicinanza ed assistenza alle aziende del Fermano; per questo Amico. L.A. rappresenta lo strumento di comunicazione e scambio diretto con le Aziende.

La Organizzazione.

L.A. si articola su una serie di Eventi a tema , su un Percorso di Formazione Permanente e sulla organizzazione di momenti di scambio e confronto specifico con la finalità di favorire la comunicazione lungo la filiera fra tutte le sue componenti

Obiettivi.

Il Laboratorio Amico rappresenta lo strumento per portare nell'area Adriatica eventi di formazione e di divulgazione altrimenti raggiungibili con lunghe e dispendiose trasferte. Gli obiettivi sono quelli di contribuire alla diffusione della conoscenza ed alla sensibilizzazione della cultura della Sicurezza e della Qualità nel settore alimentare.

Evento 3 Febbraio 2012: INCONTRO CON LE AZIENDE

PROGRAMMA: Recente e futura evoluzione legislativa comunitaria: revisione del pacchetto igiene - informazione al consumatore - allergeni - affermazione del principio di Risk Assessment e shelf life dei prodotti; Verifiche ufficiali ed autocontrollo; Evoluzione degli standard privati: IFS - BRC - GFSI; La serie delle ISO 22000: stato dell'arte e prospettive; Esigenze dei canali commerciali ed integrazione con le esigenze del controllo ufficiale.

DURATA: 3 Ore **Iscrizione Gratuita**

CATALOGO CORSI 2012 FIT-Ergos/CSQA



SICUREZZA ALIMENTARE

1) Valutatori Interni Di Sistemi Di Autocontrollo Haccp

PERIODO: 8-9 Marzo 2012

DURATA: 2 Giorni **€ 480,00**

2) La nuova versione dello standard GSFS IUSSE 6 e la futura version 6 dello standard IFS: guida pratica per la gestione dei cambiamenti introdotti

PERIODO: 19-20 Aprile 2012

DURATA: 2 Giorni **€ 500,00**

3) Valutatori Interni di Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 riconosciuto AICQ SICEV

PERIODO: 9-10-11 Maggio 2012

DURATA: 3 Giorni **€ 770,00**

4) Valutatori Interni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000:2005 + Pacchetto 22000 nuovi orientamenti commissione europea

PERIODO: 14-15 Giugno 2012

DURATA: 2 Giorni **€ 430,00**

5) L'informazione al consumatore: etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari + i profili di responsabilità e le sanzioni a carico dell'industria alimentare

PERIODO: 4 Luglio 2012

DURATA: 1 Giorno **€ 340,00**

PACKAGING

6) Guida alla stesura e comprensione delle dichiarazioni di conformità

PERIODO: 5 Luglio 2012

DURATA: ½ Giornata **€ 130,00**

**Al termine di ciascun Corso verrà
rilasciato un certificato di frequenza**



Viale Trieste,10 63020

Ponzano di Fermo (FM)

Tel: 0734/636875 -0734/632798

Fax: 0734-633468

E-mail: amministrazionefm@fit-ergos.it