



HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

40 crediti ECM



CORSO FAD ASINCRONO



VIDEOLEZIONI + SLIDE



PROFESSIONI ACCREDITATE:

Farmacista

Biologo

Tecnico della prevenzione nell'ambiente e
nei luoghi di lavoro

Tecnico sanitario laboratorio biomedico



**Disponibile dal 01/04/2026
al 30/03/2027**

Promosso da:



**Ordine dei
Biologi**

DELL'EMILIA-ROMAGNA
E DELLE MARCHE

ISCRIVITI QUI

Il corso è rivolto ai professionisti che intendono implementare le competenze necessarie per gestire un sistema di sicurezza alimentare basato sull'HACCP. Finalità principali del corso fornire tutti gli aggiornamenti in materia legislativa, e fornire strumenti pratici per costruire un piano di autocontrollo: prerequisiti e HACCP

(diagrammi di flusso, analisi del rischio, definizione CCP, monitoraggi, verifiche).

Focus specifici su additivi alimentari, gestione allergeni nella ristorazione collettiva e regolamentazione HACCP nei prodotti biologici.

Responsabile scientifico: Dott.ssa Renata Alleva

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

40 crediti ECM



**GRATUITO PER ISCRITTI
OBERM**



**TARIFFA STANDARD PER
ALTRI PROFESSIONISTI
€ 30,00 (IVA inclusa)**

Promosso da:



**Ordine dei
Biologi**

DELL'EMILIA-ROMAGNA
E DELLE MARCHE

ISCRIVITI QUI

Modulo 1
FONDAMENTI DI LEGISLAZIONE
Dott.ssa Federica Badiali

PhD in Biotecnologie degli Alimenti
Ordine dei Biologi dell'Emilia Romagna e delle
Marche, Biologa Nutrizionista
Guida Ambientale Escursionistica AIGAE
ER788, Consulente per la Qualità
nell'Agroalimentare

Modulo 2
FONDAMENTI DI LEGISLAZIONE- II PARTE
Dott.ssa Federica Badiali

PhD in Biotecnologie degli Alimenti
Ordine dei Biologi dell'Emilia Romagna e
delle Marche, Biologa Nutrizionista
Guida Ambientale Escursionistica AIGAE
ER788, Consulente per la Qualità
nell'Agroalimentare

Modulo 3:
FOCUS ETICHETTATURA
Dott.ssa Federica Badiali

PhD in Biotecnologie degli Alimenti
Ordine dei Biologi dell'Emilia Romagna e delle Marche, Biologa
Nutrizionista
Guida Ambientale Escursionistica AIGAE ER788, Consulente per la
Qualità nell'Agroalimentare

ISCRIVITI QUI

Modulo 4
FOCUS ADDITIVI
Dott.ssa Federica Badiali

PhD in Biotecnologie degli Alimenti
Ordine dei Biologi dell'Emilia Romagna e delle
Marche, Biologa Nutrizionista
Guida Ambientale Escursionistica AIGAE
ER788, Consulente per la Qualità
nell'Agroalimentare

Modulo 5
RISTORAZIONE COLLETTIVA
Dott.ssa Monica Maj

Dietista esperta in ristorazione collettiva e
docente
presso Università Cattolica del Sacro Cuore
di
Piacenza e Uniluds Lugano

Modulo 6:
MODULO HACCP E SETTORE DEL BIOLOGO
Dott. Roberto Piton

Consulente aziendale Qualità ·
Sicurezza alimentare

ISCRIVITI QUI

INFORMAZIONI UTILI

L'iscrizione comprende l'accesso alla FAD, al materiale didattico e l'attestato di partecipazione.

Il corso ECM sarà disponibile in modalità asincrona dal 01 aprile 2026 al 30 marzo 2027

Akesios Group Srl Provider Standard n.403 ha conferito n.20 crediti ECM alle professioni accreditate. Il corso FAD consente l'accesso al Test ECM che risulterà superato con successo al raggiungimento del 75% di risposte corrette.

Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE

Per iscriverti visita il sito www.agenda.akesios.it

Segreteria Scientifica



**Ordine dei
Biologi**

DELL'EMILIA-ROMAGNA
E DELLE MARCHE

Segreteria Organizzativa
Provider



AKESIOS
FORMAZIONE & CONGRESSI GROUP

ISCRIVITI QUI