

Presenta  
Corso di formazione

# IL PEST MANAGEMENT E L'APPLICAZIONE SECONDO I REQUISITI RICHIESTI DAGLI STANDARD VOLONTARI

05 Luglio 2019

**Obiettivi:** il corso si propone di esaminare in modo pratico e concreto le problematiche relative alla presenza di infestanti nelle aziende agroalimentari. Durante il corso verranno prese in esame le caratteristiche e i requisiti di un buon piano di gestione degli infestanti (*pest control*) e verranno analizzate le modalità di gestione del fornitore di controllo e gestione degli infestanti (*Integrated Pest Management*). Verranno prese in esame le normative di riferimento e i requisiti minimi previsti dalle norme volontarie, per progettare e implementare un sistema di pest management nei processi di produzione e stoccaggio degli alimenti.

**Destinatari:** responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario e dei Sistemi Qualità di aziende agroalimentari e dell'indotto agroalimentare, in particolar modo quelle certificate secondo gli standard BRC, IFS, BIO. Direzioni di Stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare. Consulenti del settore.

Evento formativo organizzato in collaborazione con:



## PROGRAMMA

9.15	Registrazione dei partecipanti e presentazione del corso
09.30	I requisiti specifici degli standard volontari BRC (GSFS) e IFS in materia di Pest Management (Dott. Rocco Lapolla - Certiquality)
11.00	Biologia e comportamenti dei principali infestanti della filiera agroalimentare (Dott. Lucio Leone - Anticimex)
12.00	Modalità di progettazione di un piano di monitoraggio e controllo degli infestanti: <i>Risk assessment</i> , prevenzione, monitoraggio (Dott. Lucio Leone - Anticimex)
13.00	Pausa Pranzo
14.00	Metodiche di controllo attuali e nuove metodologie SMART (Dott. Lucio Leone - Anticimex)
15.00	I requisiti specifici degli standard volontari M&S e BIO (Dott. Lucio Leone - Anticimex)
15.30	Focus sul Regolamento UE Biocidi 528/2012: uso di derattizzanti e insetticidi (Dott. Lucio Leone - Anticimex)
16.00	Discussione e domande eventuali
16.30	Termine della giornata

**Sede:** Loc. Bazzano, Valsamoggia (BO) via Castelfranco 17/D (sede del Laboratorio).

**Attestato e materiali:** Il materiale verrà inviato ai partecipanti in format pdf. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

**Costo e modalità di pagamento:**

100,00 + IVA a persona

Bonifico Bancario intestato a:

**Tecnal srl BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA/AG.BAZZANO  
IBAN IT 83 E 05387 05403 000000301044.**

L'avvenuto pagamento (ricevuta bonifico) deve essere trasmesso almeno 3 giorni prima dell'inizio del corso, via mail all'indirizzo commerciale@tecna1.it. In caso di insufficiente numero di iscritti il corso potrà essere annullato, nel caso la quota versata sarà restituita.

**ISCRIZIONE: INVIARE LA PRESENTE SCHEDA DEBITAMENTE  
COMPILATA ENTRO E NON OLTRE IL 28 GIUGNO 2019**

-----  
**COGNOME**

**NOME**

**AZIENDA**

**TEL**

**CELL**

**EMAIL**

**RICHIESTA DATI COMPLETI PER LA FATTURAZIONE**

**Nome e Cognome o Ragione Sociale**

**Indirizzo (sede legale o residenza)**

**CAP, Città**

**Partita Iva**

**Codice Fiscale**

**Fatturazione Elettronica Codice Univoco**

**E-mail per invio fattura**

**TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E DELL'ORGANIZZAZIONE**

La Società Tecnal srl in qualità di Titolare del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2016/679 la informa, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento, che tratterà i suoi dati in via manuale e/o con il supporto di mezzi informatici per finalità gestionali, statistiche, promozionali e commerciali dei ns. servizi.

-----  
**INFORMAZIONI:**

Per eventuali altre informazioni si prega di contattare l'ufficio commerciale Tecnal S.r.l.:

Tel. 051 832915 – Fax 051 830802

commerciale@tecna1.it

Christian A. Copertino (c.copertino@tecna1.it)