



CORSI DI FORMAZIONE

2023

Gentilissimi,

I nostri corsi sono aperti a tutti coloro che desiderano, per necessità, crescita professionale o semplicemente per puro piacere e curiosità, arricchire le proprie conoscenze riguardo vari e fondamentali temi formativi.

Il nostro impegno è spinto da una forte passione per le "risorse umane". Nel senso che ciascuno di noi è una risorsa importante per la propria azienda o il proprio ambito lavorativo, e per sé stesso, in ambito privato.

Desideriamo per i nostri corsisti solo il meglio.

Lo sviluppo di capacità professionali e personali di alto livello rappresentano il nostro obiettivo e la nostra massima soddisfazione.

Le nostre attività di formazione riguardano i seguenti ambiti:

- Professionale: industria e artigianato (alimentare, cosmetico, farmaceutico, salute)
 - Educativo-sociale: nutrizione e dietetica, biologia umana, biorisonanza, counseling, psicologia, spiritualità per la crescita personale in ambito fisico-spirituale.
- Supportiamo le persone presso piccole, medie e grandi aziende, nonché professionisti e artigiani sostenendone lo sviluppo e, in molti casi, coadiuvando il passaggio di consegne e il cambio generazionale.

I nostri formatori sono docenti professionisti qualificati con un grande bagaglio di esperienza, desiderosi di trasmettere la loro passione ai propri allievi, in un contesto professionale, piacevole e sereno. Nel caso di docenti esterni, selezioniamo e valutiamo con cura le qualifiche e l'esperienza maturate, idonee per l'esercizio dei corsi e dei seminari proposti e svolge i propri corsi seguendo rigorosi protocolli di qualità.

Grazie a questo fantastico team riusciamo a fare dei nostri corsi degli eventi unici e, grazie naturalmente anche ai nostri corsisti, che sono i nostri più grandi sostenitori: con il loro contributo prezioso i nostri corsi migliorano sempre e rimangono nella mente e nel cuore. Grazie!

Dr.ssa Alessandra Corcelli
CEO BioAcor

DOCENTI



Alessandra Corcelli

Biologa ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare

Alessandra Corcelli è una biologa nutrizionista, esperta di igiene degli alimenti: da oltre 30 anni opera nel settore alimentare e cosmetico quale consulente tecnico esperto ed esaminatore presso numerose aziende in Canton Ticino. HACCP, analisi degli alimenti, e certificazioni volontarie internazionali (ISO, IFS, BRC, GMP) sono il suo pane quotidiano insieme alle attività di formazione in ambito scientifico, dietetico e delle risorse umane.

Samantha Barbato

Tecnologa alimentare e consulente d'igiene

Samantha Barbato è una Tecnologa alimentare e Auditor di sistemi di gestione della qualità. Da diversi anni si occupa di HACCP, certificazioni volontarie (BIO, DOP, ISO ecc) e formazione in ambito di igiene e sicurezza alimentare. Per problematiche di salute personale, fin da piccola si è incuriosita anche all'altro aspetto degli alimenti, ovvero la nutrizione, ed ora è appassionata anche di benessere e crescita personale, di discipline e medicine alternative.



Dario Pellegrino

Esperto di igiene e sicurezza alimentare

Dario Pellegrino è un Tecnico di laboratorio biomedico con esperienza ultradecennale in analisi di laboratorio in campo farmaceutico e alimentare. E' esperto inoltre di stesura e gestione dei piani di analisi nell'ambito dell'Autocontrollo, e del supporto alle aziende per la gestione dei processi produttivi e attività collegate (ad es. sanificazione).



INDICE

Igiene degli alimenti, controllo autonomo e HACCP: le nozioni fondamentali - Corso BASE (*)	●	Pag. 5
La sicurezza alimentare: HACCP, autocontrollo Igiene degli alimenti - Corso AVANZATO	●	Pag. 6
Come avviare un'attività alimentare	●	Pag. 7
Ordinanza sui Requisiti Igienici (ORI): interpretazione e focus sugli aspetti fondamentali per le aziende alimentari e della ristorazione	●	Pag. 8
I contaminanti chimici degli alimenti e la corretta gestione del pericolo chimico nell'ambito dell'autocontrollo.	●	Pag. 9
Allergie e intolleranze alimentari: la prevenzione in cucina e le implicazioni non evidenti nella scelta di alcune derrate.	●	Pag. 10
Prevenzione delle contaminazioni negli ambienti produttivi di derrate - la sanitizzazione	●	Pag. 11
Prevenzione delle contaminazioni negli impianti di imbottigliamento - la sanitizzazione	●	Pag. 12
La Birra: controllo di qualità e sicurezza in un (micro)birrificio	●	Pag. 13
Il rischio di non saper leggere una etichetta Acquistare gli alimenti: come leggere l'etichetta e non farsi ingannare	●	Pag. 14
I principi nutritivi degli alimenti - PARTE 1 Quali sono e dove trovarli	●	Pag. 15
I principi nutritivi degli alimenti - PARTE 2 Come cucinare il cibo per sfruttarli al meglio	●	Pag. 16
Avanzi di cibo: come li uso?	●	Pag. 17
Dermatiti in cucina	●	Pag. 18
L'Igiene e la sicurezza dei Cosmetici: il sistema di controllo autonomo e gli obblighi normativi	●	Pag. 19
La sicurezza in azienda: da dove partire?	●	Pag. 20
La mia azienda è sicura?	●	Pag. 21

Igiene degli alimenti, controllo autonomo e HACCP: le nozioni fondamentali - Corso BASE

Data (Sessione singola)	04/04/2023 06/06/2023 08/09/2023 03/11/2023
Orario	13.30-17.30
Durata	4 ore
Destinatari	Operatori del settore alimentare e della ristorazione in genere, responsabili e titolari, apertura nuove attività e chiunque voglia avvicinarsi a questa tematica.
Obiettivo	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le basi normative gli aggiornamenti in merito all'igiene alimentare, saperle applicare nell'ambito della propria azienda.• Conoscere l'autocontrollo e il sistema HACCP e i principali requisiti normativi da rispettare in merito.• Conoscere la tracciabilità e imparare a gestirla.
Programma	Aspetti e aggiornamenti normativi fondamentali e relazioni con le Autorità. Obblighi in merito al sistema HACCP e di autocontrollo; L'analisi dei rischi in azienda e l'autocontrollo attraverso la corretta gestione e uso dei formulari/moduli; le buone prassi igieniche e di fabbricazione in relazione alla gestione pratica quotidiana della propria attività. Il concetto di verifica di efficacia e il piano d'analisi. La tracciabilità, le allerte sanitarie e le azioni essenziali per la tutela dei clienti e dell'azienda.
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 120.- per partecipante
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	Corso propedeutico per inizio attività e notifica al Laboratorio Cantonale.

La sicurezza alimentare: HACCP, autocontrollo Igiene degli alimenti – Corso AVANZATO

Data	Su richiesta
Orario	Dalle 09:00 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00
Durata	3 giorni
Destinatari	Responsabili e operatori del settore alimentare e della ristorazione in genere, titolari e gerenti di azienda, soggetti interessati all'apertura di nuove attività e chiunque voglia approfondire questa tematica.
Obiettivo	Conoscenza delle basi normative in merito agli obblighi nelle aziende in relazione all'igiene alimentare. Saper distinguere Buone prassi igieniche, CP e CCP in relazione ai pericoli e i rischi da valutare nell'ambito del sistema HACCP e di autocontrollo. Come gestire correttamente la tracciabilità e la rintracciabilità e imparare a gestirla correttamente in relazione ad allerte sanitarie (Ritiro e richiamo o situazioni di pericolo per la salute.
Programma	<p>Comunicazioni e relazioni con le Autorità in fase di avvio attività (Laboratorio Cantonale).</p> <p>Aspetti e aggiornamenti normativi fondamentali.</p> <p>Obblighi normativi e i cinque pilastri della sicurezza alimentare.</p> <p>Il sistema HACCP e l'autocontrollo: differenze e punti di incontro di questi elementi in azienda; I pericoli: quali sono e come riconoscerli; come impostare l'analisi dei pericoli e la valutazione dei rischi in azienda.</p> <p>La creazione dei formulari/moduli per la gestione dell'autocontrollo e la loro corretta gestione in azienda;</p> <p>le buone prassi igieniche e di fabbricazione in relazione alla gestione pratica quotidiana della propria attività. Il concetto di verifica di efficacia e il piano d'analisi. La tracciabilità, le allerte sanitarie e le azioni essenziali per la tutela dei clienti e dell'azienda.</p>
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene
Numero minimo	4 partecipanti
Costo	CHF 590.- per partecipante
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	Nel caso non venga raggiunto il numero minimo dei partecipanti, su richiesta, il corso può essere erogato ugualmente anche per un numero inferiore di partecipanti, con una quotazione a parte.

Come avviare un'attività alimentare

Data (Sessione singola)	19/04/2023	15/07/2023	29/08/2023	24/10/2023
Orario	14:30-16:30	9:30-11:30	14:00-16:00	17:00-19:00
Durata	2 ore			
Destinatari	Tutti coloro che vogliono avviare un'attività nell'ambito della ristorazione /commercio al dettaglio in modo consapevole			
Obiettivo	Conoscere gli step fondamentali per avviare un'attività senza incorrere in possibili sanzioni e rapporti con le Autorità di riferimento: notifiche e autorizzazioni			
Programma	Autorità di riferimento, differenze tra autorizzazione e notifica. Modalità di richiesta dell'autorizzazione/notifica per le diverse attività (ambulanti, mercatini, negozio di rivendita, bar, ristoranti e piccoli laboratori di produzione). Requisiti minimi obbligatori da rispettare. Cosa fare (e non fare!) quando allestite un locale aperto al pubblico: errori comuni.			
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene			
Numero minimo	6 partecipanti			
Costo	CHF 90.-			
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione			
Note	Corso propedeutico anche per notifiche agli enti pubblici.			

Ordinanza sui Requisiti Igienici (ORI): interpretazione e focus sugli aspetti fondamentali per le aziende alimentari e della ristorazione

Data (Sessione singola)	21/03/2023 13/06/2023 27/09/2023
Orario	13:30-17:30 13:30-17:30 13:30-17:30
Durata	4 ore
Destinatari	Operatori e gestori del settore alimentare, della ristorazione, esercenti e gerenti. Apertura nuove attività; Chiunque voglia approfondire questa tematica.
Obiettivo	Conoscere e comprendere la corretta interpretazione del contenuto dell'ordinanza. Imparare come applicare nella pratica i requisiti previsti.
Programma	Cenni del panorama normativo in ambito alimentare. Gli aspetti fondamentali dell'Ordinanza sui Requisiti Igienici ORI. Nell'ambito del controllo autonomo, i requisiti igienici per <ul style="list-style-type: none">• il trattamento delle derrate alimentari;• il personale impiegato nelle aziende alimentari e la sua formazione in materia di igiene;• i procedimenti termici e l'igiene della trasformazione• disposizioni particolari sulle derrate alimentari di origine animale;• i criteri microbiologici applicabili alle derrate alimentari Domande e casistiche specifiche dei corsisti in merito al tema.
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare.
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 120.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==

I contaminanti chimici degli alimenti e la corretta gestione del pericolo chimico nell'ambito dell'autocontrollo

Data (Sessione singola)	21/03/2023 13/06/2023 27/09/2023
Orario	16:30-18:00 14:30-16:00 17:00-18:30
Durata	2 ore e mezza
Destinatari	Operatori e gestori del settore alimentare, della ristorazione, esercenti e gerenti. Apertura nuove attività; Chiunque voglia approfondire questa tematica.
Obiettivo	Conoscere il pericolo dei contaminanti chimici contenuti negli alimenti e la normativa in merito. Conoscere le principali fonti di inquinamento e come capire se e quali residui sono presenti negli alimenti.
Programma	La corretta gestione del pericolo chimico nell'ambito dell'autocontrollo. Normativa alimentare riguardo i contaminanti chimici: approfondimento delle ordinanze specifiche OAOVA, ORDOA e OCont e loro applicazione nelle aziende alimentari e nella ristorazione. I più comuni contaminanti chimici e ambientali, fonti alimentari nelle quali si possono trovare e da dove possono derivare.
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare.
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 80.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==

Allergie e intolleranze alimentari: la prevenzione in cucina e le implicazioni non evidenti nella scelta di alcune derrate.

Data
(Sessione singola) 21/06/2023

Orario 17:00-19:00

Durata 3 ore

Destinatari Chiunque interessato al tema

Obiettivo Conoscere gli allergeni e quali sono gli alimenti che provocano allergie. Imparare a riconoscere le possibili cause dello sviluppo di allergie e come prevenirle. Imparare a gestire gli allergeni in cucina.

Programma
Descrizione delle sostanze che possono provocare allergie, quelle conosciute e quelle meno note.
Cause chimico-biologiche dell'insorgenza di allergie e consigli su come cercare di prevenirle e ridurne gli effetti.
Esempi e consigli su come gestire gli allergeni in cucina, soprattutto per la preparazione di piatti per gli ospiti (evitiamo le brutte figure!).
Le derrate che amplificano le reazioni allergiche e la scelta delle derrate nelle stagioni.

Docente Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene e sicurezza alimentare

Numero minimo 6 partecipanti

Costo CHF 100.-

Attestato Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Note ==

Prevenzione delle contaminazioni negli ambienti produttivi di alimenti - la sanificazione

Data (Sessione singola)	17/04/2023	26/06/2023	18/09/2023
Orario	9:00 - 11:30	9:00 - 11:30	9:00 - 11:30
Durata	2 ore e mezza		
Destinatari	Operatori del settore alimentare		
Obiettivo	Conoscere i principi delle sanitizzazioni degli impianti e superfici in ambito industriale, con test e prevenzioni per le contaminazioni		
Programma	I principi della sanificazione. I principali metodi di sanificazione e le sostanze sanitizzanti. Modalità di utilizzo e applicazione dei sanificanti nell'ambito della produzione, lavorazione e confezionamento di derrate alimentari: gestione corretta delle superfici di lavoro e prevenzione delle contaminazioni durante le lavorazioni. Test di efficacia della sanificazione; tipo di controlli microbiologici e chimici e relative valutazioni.		
Docente	Dario Pellegrino - esperto di igiene e sicurezza alimentare		
Numero minimo	6 partecipanti		
Costo	CHF 90.-		
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione		
Note	==		

Prevenzione delle contaminazioni negli impianti di imbottigliamento - la sanificazione

Data (Sessione singola)	22/05/2023 13/11/2023
Orario	9:00 - 11:30 9:00 - 11:30
Durata	2 ore e mezza
Destinatari	Operatori del settore alimentare
Obiettivo	Conoscere i principi delle sanitizzazioni degli impianti e superfici in ambito imbottigliamento di derrate alimentari
Programma	I principi della sanificazione. I principali metodi di sanificazione e le sostanze sanitizzanti. Modalità di utilizzo e applicazione dei sanificanti nell'ambito specifico di imbottigliamento di succhi di frutta, birra e bevande in genere. Gestione della prevenzione delle contaminazioni e test di efficacia della sanificazione: tipo di controlli microbiologici e chimici e relative valutazioni.
Docente	Dario Pellegrino - esperto di igiene e sicurezza alimentare
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 90.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==

La Birra: controllo di qualità e sicurezza in un (micro)birrificio

Data (Sessione singola)	30/05/2023 25/09/2023
Orario	14:00-17:00 14:00-17:00
Durata	3 ore
Destinatari	Operatori del settore birrario e chiunque
Obiettivo	Conoscere i microrganismi coinvolti nella produzione della birra e i possibili contaminanti, come si sviluppano e quali effetti hanno sul prodotto. Come prevenire e controllare la proliferazione batterica
Programma	<ul style="list-style-type: none">• Fattori di crescita dei microrganismi• Batteri coinvolti nella fermentazione: quali sono e come influiscono sul prodotto• Batteri indesiderati: quali sono e che effetti negativi possono provocare nel prodotto• Azioni preventive per lo sviluppo di batteri indesiderati:<ul style="list-style-type: none">◦ sanificazione chimica ed enzimatica delle attrezzature◦ sicurezza e qualità dei componenti della birra• Monitoraggio analitico per il controllo delle contaminazioni
Docente	Samantha Barbato - tecnologa alimentare e consulente d'igiene
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 80.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==

Acquistare gli alimenti: come leggere l'etichetta e non farsi ingannare

Data (Sessione singola)	23/03/2023	03/05/2023	12/07/2023	19/09/2023	09/11/2023
Orario	9:30-11:30	17:00-19:00	14:00-16:00	17:00-19:00	14:00-16:00
Durata	2 ore				
Destinatari	Chiunque voglia conoscere o approfondire il tema				
Obiettivo	Imparare a leggere e comprendere le etichette degli alimenti che compriamo per capire davvero che cosa contengono. Mi posso fidare o mi devo spaventare?				
Programma	Cenni normativi, e il divieto di inganno; la composizione, le caratteristiche minime di un'etichetta. Esempi di come leggere ed interpretare gli ingredienti e le diciture più comuni. Nuovi ingredienti in arrivo: gli insetti. Gli additivi: storici e moderni, considerazioni sulla loro sicurezza e consigli per una scelta consapevole.				
Docente	Samantha Barbato - tecnologa alimentare e consulente d'igiene				
Numero minimo	6 partecipanti				
Costo	CHF 80.-				
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione				
Note	==				

I principi nutritivi degli alimenti – PARTE 1

Quali sono e dove trovarli

Data (Sessione singola)	15/03/2023	06/05/2023	05/07/2023	05/09/2023	23/11/2023
Orario	17:00-19:30	9:30-12:00	17:00-19:30	14:00-16:30	17:00-19:30
Durata	2 ore e mezza				
Destinatari	Operatori del settore alimentare o chiunque voglia conoscere o approfondire il tema				
Obiettivo	Conoscere i diversi nutrienti presenti negli degli alimenti, le loro caratteristiche e proprietà. Sfatare falsi miti e acquisire conoscenze nutrizionali per stare bene.				
Programma	I principi nutritivi fondamentali (carboidrati e zuccheri, proteine, grassi, vitamine e Sali minerali): caratteristiche e differenze tra le categorie. L'effetto fisiologico dei nutrienti: brevi cenni dei principali processi metabolici del corpo umano e i benefici e gli eventuali effetti dannosi di alcuni nutrienti. Le principali fonti dei principi nutritivi: in quali alimenti sono maggiormente presenti e assimilabili.				
Docente	Samantha Barbato - tecnologa alimentare e consulente d'igiene				
Numero minimo	8 partecipanti				
Costo	CHF 70.-				
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione				
Note	==				

I principi nutritivi degli alimenti – PARTE 2

Come cucinare il cibo per sfruttarli al meglio

Data (Sessione singola)	12/04/2023	10/06/2023	17/08/2023	10/10/2023	05/12/2023
Orario	17:00-19:00	9:30-11:30	14:00-16:00	17:00-19:00	14:00-16:00
Durata	2 ore				
Destinatari	Chiunque interessato al tema				
Obiettivo	<p>Imparare a sfruttare al meglio le proprietà dei nutrienti attraverso la corretta produzione di pasti/pietanze. Conoscere vantaggi e svantaggi delle diverse tecniche di preparazione, cottura e conservazione.</p> <p>Le giuste combinazioni di alimenti per ottenere piatti gustosi e al tempo stesso salutari e ottenere il massimo beneficio dai principi nutritivi.</p>				
Programma	<p>I carboidrati: cosa sono, differenza tra carboidrati e zuccheri, come vengono digeriti dal nostro corpo.</p> <p>Le proteine: cosa sono e come si trasformano durante la preparazione degli alimenti.</p> <p>Vitamine e Sali minerali: quali sono e dove si trovano, principali proprietà, come si trasformano durante la lavorazione degli alimenti.</p> <p>Esempi di come trattare e abbinare gli alimenti in modo da non alterarne le caratteristiche e ottenere il massimo dei benefici: principali metodi di cottura e di conservazione.</p>				
Docente	Samantha Barbato - tecnologa alimentare e consulente d'igiene				
Numero minimo	6 partecipanti				
Costo	CHF 80.-				
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione				
Note	==				

Avanzi di cibo: come li uso?

Data (Sessione singola)	26/04/2023	17/06/2023	08/08/2023	03/10/2023	05/12/2023
Orario	17:00-19:00	9:30-11:30	14:00-16:00	17:00-19:00	14:00-16:00
Durata	2 ore				
Destinatari	Operatori e gestori del settore alimentare, chiunque voglia conoscere o approfondire il tema				
Obiettivo	<ul style="list-style-type: none">• Capire l'importanza della riduzione degli scarti;• Conoscere le diverse tipologie di scarti alimentari e imparare come ridurli;• Saper riutilizzare gli scarti in sicurezza (secondo norme HACCP).				
Programma	<p>Panoramica della tipologia di scarti alimentari con focus nell'ambito della ristorazione e dell'industria.</p> <p>Peso e costo ambientale ed economico degli scarti, obiettivi globali e nazionali di riduzione e riutilizzo degli scarti.</p> <p>Vantaggi dell'utilizzo di scarti alimentari, esempi pratici di come ridurre gli avanzi alimentari e riutilizzare gli scarti nel rispetto del sistema HACCP.</p>				
Docente	Samantha Barbato - tecnologa alimentare e consulente d'igiene				
Numero minimo	6 partecipanti				
Costo	CHF 80.-				
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione				
Note	==				

Dermatiti in cucina

Data (Sessione singola)	29/03/2023	11/05/2023	19/07/2023	12/09/2023	16/11/2023
Orario	17:00-19:00	14:00-16:00	14:00-16:00	17:00-19:00	14:00-16:00
Durata	2 ore				
Destinatari	Operatori e gestori del settore alimentare, chiunque voglia conoscere o approfondire il tema				
Obiettivo	Conoscere le più comuni problematiche della pelle, le relative caratteristiche, le cause e le modalità di insorgenza delle dermatiti in cucina. Quali precauzioni adottare per prevenirle e nel caso, sanare.				
Programma	Le principali dermatiti: tipologie e caratteristiche. Esempi di come gli alimenti (oppure l'alimentazione) possano influenzare la comparsa o meno di dermatiti e problematiche della pelle. Buone prassi igieniche: una corretta detergenza e protezione delle mani nel rispetto della sicurezza alimentare.				
Docente	Alessandra Corcelli - biologo consulente esperto d'igiene				
Numero minimo	6 partecipanti				
Costo	CHF 80.-				
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione				
Note	==				

L'Igiene e la sicurezza dei Cosmetici: il sistema di controllo autonomo e gli obblighi normativi

Data (Sessione singola)	24/05/2023	14/09/2023	21/11/2023
Orario	13:00-17:00	13:00-17:00	13:00-17:00
Durata	4 ore		
Destinatari	Operatori e gestori del settore cosmetico, piccoli artigiani, esercenti e gerenti. Apertura nuove attività; Chiunque voglia approfondire questa tematica.		
Obiettivo	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le basi normative gli aggiornamenti in merito all'igiene e alla sicurezza dei cosmetici, saperle applicare nell'ambito della propria attività• Conoscere l'autocontrollo e il sistema HACCP e i principali requisiti normativi da rispettare in merito.• Conoscere la tracciabilità e imparare a gestirla.		
Programma	Aspetti e aggiornamenti normativi fondamentali e relazioni con le Autorità. Obblighi in merito al sistema HACCP e di autocontrollo; L'analisi dei rischi in azienda e l'autocontrollo attraverso la corretta gestione e uso dei formulari/moduli; le buone prassi igieniche e di fabbricazione in relazione alla gestione pratica quotidiana della propria attività. Il concetto di valutazione della sicurezza dei cosmetici. La tracciabilità e la cosmetovigilanza e la loro gestione, essenziali per la tutela dei clienti e dell'azienda.		
Docente	Alessandra Corcelli - biologa ed esperta d'igiene		
Numero minimo	6 partecipanti		
Costo	CHF 120.-		
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione		
Note	==		

La sicurezza in azienda: da dove partire?


Data (Sessione singola)	21/04/2023 06/10/2023
Orario	17:00-19:00 17:00-19:00
Durata	2 ore
Destinatari	Aziende che devono costruire il sistema di sicurezza interno e cercano un punto di partenza
Obiettivo	Conoscere quali sono le basi legali a cui fare riferimento. Imparare come costruire il sistema di sicurezza della propria azienda. Conoscere di chi sono le responsabilità.
Programma	Evidenza del sistema delle basi legali Svizzere inerenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute. Elenco delle basi per poter costruire il sistema di sicurezza in azienda. Descrizione delle varie funzioni e delle relative responsabilità.
Docente	Mario Terzi - Consulente sulla sicurezza
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 80.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==

La mia azienda è sicura?

Data (Sessione singola)	23/06/2023 20/10/2023
Orario	17:00-19:00 17:00-19:00
Durata	2 ore
Destinatari	Addetti alla sicurezza che devono valutare la situazione aziendale e decidere la via da seguire
Obiettivo	Conoscere quali sono i fattori che devo considerare e i metodi da poter utilizzare per analizzare la situazione aziendale. Conoscere a quali figure o enti è possibile chiedere supporto.
Programma	Descrizione dei fattori da considerare durante l'analisi della situazione aziendale. Presentazione di alcuni dei possibili metodi per analizzare lo stato dell'aziendale dal punto di vista della sicurezza sul lavoro. Indicazioni e suggerimenti per valutare se posso eseguire da solo questa valutazione o a chi posso rivolgermi.
Docente	Mario Terzi - Consulente sulla sicurezza
Numero minimo	6 partecipanti
Costo	CHF 80.-
Attestato	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione
Note	==



Per richiedere qualsiasi informazione o per iscriverti
ai nostri corsi contattaci allo

 +41 (0)91 880 88 88

oppure scrivici una mail all'indirizzo

 office@bioacor.ch

Per rimanere aggiornato su novità, offerte e curiosità
seguici sulla nostra pagina Instagram!

 [bioacor.haccp](https://www.instagram.com/bioacor.haccp)

BioAcor Sagl

Via V. D'Alberti 1
6830 CH - Chiasso

www.bioacor.com
www.bioacor.shop