



## MOCA SICURI

VALUTAZIONE DI PIANI ANALITICI SPECIFICI  
IN RISPOSTA AI REQUISITI  
DELLE LEGISLAZIONI VIGENTI



Formazione specialistica per aziende produttrici ed utilizzatrici di packaging in carta e cartone destinati al contatto alimentare

La qualità del packaging richiede attenta personalizzazione e controllo: è il biglietto da visita aziendale. L'evoluzione nel mondo del packaging impone oggi maggiori garanzie sulle prestazioni (definite e costanti) in grado di soddisfare ogni richiesta di confezionamento, di sicurezza e di comunicazione del prodotto da parte delle aziende utilizzatrici.

Un'evoluzione che riguarda gli aspetti di sostenibilità ambientale e di sicurezza alimentare, oggi determinanti nelle politiche aziendali di marketing e di valorizzazione dei prodotti.

### PRESENTAZIONE

#### Obiettivo del Corso

Far conoscere i regolamenti in materia di materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti e le prove necessarie al fine di costruire la dichiarazione di conformità del prodotto.

#### Destinatari

Il corso si rivolge ad AZIENDE UTILIZZATRICI e PRODUTTRICI di Packaging a base cellulosica destinato al contatto con gli alimenti: Food contact Business operator, responsabili CQ, responsabili Ricerca e Sviluppo, Responsabili Sicurezza e Ambiente, responsabili acquisti, tecnici di laboratorio, ecc.

#### Metodologia Didattica

Un corso di formazione a distanza che mantiene la metodologia didattica coinvolgente dei corsi in presenza, alternando teoria e prove di laboratorio, ed è basata sul ruolo attivo dei partecipanti con esercitazioni e costruzione di una dichiarazione di conformità. Il corso offre agli iscritti l'opportunità di svolgere ESERCITAZIONI, prendere visione dei principali TEST di Laboratorio, ed esporre le proprie case histories.

#### Documentazione Didattica

Ogni partecipante riceverà una sintesi del materiale didattico del corso ed un Attestato di Partecipazione.

#### Modalità di partecipazione

Il corso ha una durata di 4 ore e viene erogato online. Trattandosi di un corso interattivo con coinvolgimento diretto degli iscritti, la presenza è limitata ad un numero massimo di 10 partecipanti.

### PROGRAMMA

#### PARTE 1

MOCA, packaging e prodotti alimentari: definizioni e applicazioni

- Disposizioni generali su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, cenni ai principali regolamenti quadro europei e nazionali e alle loro implicazioni sulla filiera.
- Valutazione dell'idoneità tecnologica e protocolli analitici di verifica.

#### PARTE 2

Regolamento 1935/2004: Definizioni, campo di applicazione e verifica dei requisiti.

Disposizioni specifiche nazionali ed europee per MOCA a prevalenza cellulosica:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e succ. agg.: approccio legislativo e testing.
- Principali legislazioni europee a confronto: approcci analitici, similitudini, differenze e criticità lungo la filiera.

Costruire una dichiarazione di conformità: contenuti, redazione e tracciabilità.

*Sviluppo piano post corso e conclusioni.*

#### Quota di partecipazione: € 250,00 + iva

Se appartenenti alla stessa azienda, a partire dal secondo iscritto la quota di partecipazione è di Euro 200,00 + IVA cad.

#### Offerte pacchetti corsi e moduli formativi:

Vai al sito ([www.cqc.it](http://www.cqc.it)) oppure scrivi a: [formazione@cqc.it](mailto:formazione@cqc.it)

ISCRIVITI!

