



L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di
Sicilia e Sardegna

AICQ Sicilia

ORGANIZZANO IL CORSO

PEST CONTROL: BEST PRACTICE E TECNOLOGIE SOSTENIBILI

Catania, 29 Novembre 2021
Hotel Nettuno, Viale Ruggero di Lauria, 121, 95127

Ore 9.00 – 13.15

Il pest control rappresenta uno dei prerequisiti che un'azienda alimentare deve implementare e mantenere per garantire l'igienicità delle produzioni e la sicurezza dei propri prodotti.

Il corso si pone l'obiettivo di illustrare ai partecipanti i principi cardine per la progettazione e gestione di un sistema di pest control, in linea con i più diffusi standard per la sicurezza alimentare certificabili, con un focus sulle tecnologie innovative e sostenibili per la lotta agli infestanti.

PROGRAMMA

8.30 – 8.55: Registrazione dei partecipanti

9.00-9.15: Saluti del Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Sicilia e Sardegna, **Dott. Daniele Romano**

9.15 – 9.25 Saluti del Vicepresidente di AICQ Sicilia, **dott.ssa Valentina Vasta**

9.30-10.15: **Dott. Danilo Scalone**, Tecnologo Alimentare, Lead Auditor F&B, PM -
Il pest management e i requisiti degli standard BRC-IFS per le Industrie Alimentari

10.15-11.00: **Dott. Biagio Calcavecchia**, Food Technologist - Quality Manager – *Pest Control a misura d'azienda: esempi pratici compatibili col metodo biologico*

11.00 – 11.30: Question time

11.30 – 11.45: Coffe Break

11.45 – 12.30: **Dott. Giorgio Polo**, CEO Chimical Service Srl – *Le nuove tecniche per il monitoraggio e la lotta agli infestanti: atmosfere modificate, confusione sessuale, insetti antagonisti.*

12.30 – 13.15: Question time e chiusura dei lavori

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 20 euro da corrispondere mediante bonifico bancario

MODALITA' DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO per gli iscritti OTASS

Le iscrizioni si effettuano inviando una e-mail all'indirizzo di posta elettronica segretario@otass.it, indicando Nome, Cognome, numero di iscrizione all'ordine e/o ente/società di appartenenza ed allegando copia del bonifico bancario intestato a Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.

Banca Mediolanum IBAN: IT44 R030 6234 2100 0000 1994 639

Causale: Nominativo dell'iscritto, titolo del corso

MODALITA' DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO per i soci di AICQ Sicilia (*)

Le iscrizioni si effettuano inviando una e-mail all'indirizzo di posta elettronica segreteria@aicqsicilia.it indicando nell'oggetto "Iscrizione corso PEST CONTROL", nel corpo della mail: Nome, Cognome. Allegare copia del bonifico bancario ad AICQ Sicilia IBAN: IT07 P057 7204 621C C004 0000 049 Inserire nella causale: Nominativo dell'iscritto, titolo del corso.

() E' possibile l'iscrizione contestuale al corso e ad AICQ Sicilia*

Sarà possibile iscriversi fino al 25 novembre.

A tutti i partecipanti sarà rilasciato l'attestato di frequenza; ai partecipanti iscritti all'Albo dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i **crediti formativi**.

I RELATORI

Danilo Scalone: Ph.D., è un tecnologo alimentare. Si occupa di formazione, sicurezza alimentare e project management. Ha anche lavorato come consulente nell'industria alimentare e dei mangimi: Sistema HACCP, controllo qualità, schema alimentare e catena di approvvigionamento.

Biagio Calcavecchia: Ha conseguito il Master in Quality Assurance a Reading (UK) e per oltre 35 anni ha ricoperto ruoli manageriali in importanti società di produzione e commercializzazione di alimenti. Ha maturato una ultraventennale esperienza di Integrated Pest Management che gli ha consentito di affrontare efficacemente i reclami e i contenziosi per infestazione.

Giorgio Polo: Ha conseguito un Master in Economia e Gestione d'impresa e da oltre 35 anni progetta e gestisce, con la società ChimiCal Service, piani di pest control per le industrie farmaceutiche, alimentari, commerciali e numerosi operatori che hanno adottato il metodo biologico. L'attività è svolta avvalendosi dei più avanzati mezzi tecnici, frutto della continua ricerca svolta in collaborazione con le aziende leader nel settore.