



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.