



Agrifood & Beverage

# FOOD SAFETY CULTURE: DALLA CONFORMITÀ ALLA STRATEGIA AZIENDALE

Corso online



**4 e 5 febbraio 2026 - 8h**

## Descrizione del corso

Il corso è accreditato dal  
Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari  
e riconosce 8  
crediti formativi OTAN

Il corso si svolge dalle ore 8.45 alle ore 12.45

Come introdurre concretamente la cultura della sicurezza alimentare in azienda? Come applicarla e monitorarla?

Il corso mira ad illustrare l'importanza del coinvolgimento delle intere organizzazioni nel perseguire la sicurezza alimentare fornendo strumenti pratici, spunti di applicabilità e ponendo l'accento su risvolti positivi e possibili vantaggi per le imprese agroalimentari.

### OBIETTIVI

Coinvolgere attivamente i partecipanti, stimolando la riflessione su casi reali e promuovendo la costruzione di una cultura aziendale incentrata sulla sicurezza alimentare.

### DESTINATARI

Consulenti, Responsabili delle Risorse Umane, Dirigenti Aziendali di Organizzazioni che hanno necessità di implementare la cultura della sicurezza alimentare e tutti coloro che vogliono integrare la loro preparazione con le tematiche legate alla sicurezza alimentare.

---

## **Certificati/Attestati rilasciati**

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

---

## **Programma**

**4 e 5 febbraio 2026**

**Orari:**

Dalle ore 8:45 alle ore 12:45

### **PROGRAMMA**

GIORNO 1 Area Tecnico – Legislativa:

Docenti: Nicoletta Belletti e Maria Coladangelo

- Dalla SICUREZZA ALIMENTARE alla Food Safety Culture? Definizione e importanza di un'evoluzione necessaria verso maggiore consapevolezza di importanza di sicurezza alimentare
- Che cos'è la sicurezza alimentare? Adempimenti annuali da normativa e certificazioni. Il Regolamento 382/2021
- Perché la FOOD SAFETY CULTURE è importante per il business? I rischi collegati ad una mancanza di FOOD SAFETY CULTURE aziendale. Impatto sulla reputazione, sulla fiducia dei consumatori e sulla sostenibilità dell'azienda.
- IMPORTANZA DI CONSAPEVOLEZZA a tutti i livelli dell'organizzazione (indipendentemente dal ruolo) e rischi nella mancanza di coinvolgimento di tutte le funzioni aziendali (attraverso analisi di casi pratici)
- Requisiti BRCGS e IFS relativi alla Food Safety Culture

GIORNO 2 Area creativa generativa di strumenti adeguati alla propria realtà

Docente: Marlène Magnani – Business COACH

IMPLEMENTAZIONE DI STRATEGIE FAVOREVOLI alla costruzione della Food Safety Culture

Attraverso un'attività di Group Coaching, ogni partecipante andrà a riflettere sull'obiettivo di realizzazione della cultura aziendale nella propria organizzazione e portarlo a piano di azione concreto.

Gli argomenti trattati saranno:

- VALORI aziendali (VISION E MISSION AZIENDALE)
- COMUNICAZIONE INTERNA ed ESTERNA, cerchio della FIDUCIA
- LEADERSHIP autorevole non autoritaria e FIDUCIA
- RESPONSABILITA' INDIVIDUALE a tutti i livelli dell'organizzazione e MINDSET
- MOTIVAZIONE PERSONALE e SVILUPPO di politiche premianti basate su KPI