**Agrifood & Beverage**

# FOOD SAFETY CULTURE: DALLA CONFORMITÀ ALLA STRATEGIA AZIENDALE

Corso online

**21, 22 ottobre 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

### 21 e 22 ottobre 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