



Agrifood & Beverage

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E HACCP PER LA SICUREZZA ALIMENTARE 4.0

Corso online



08/09/2026 - 4h

Descrizione del corso

CONTENUTO

In un contesto normativo e tecnologico in rapida evoluzione, il percorso fornisce le basi per integrare l'IA nei processi HACCP, migliorando l'efficacia del controllo dei rischi, la gestione operativa e la documentazione.

DESTINATARI:

responsabili qualità, membri del Team HACCP e operatori del settore alimentare (OSA), che desiderano comprendere come l'Intelligenza Artificiale stia trasformando i sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Certificati/Attestati rilasciati

Agli iscritti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma

8 settembre 2026 dalle ore 8.45 alle 12.45

1 – IA, AI Act e scenari d'uso

vocabolario comune su IA, machine learning, sistemi di supporto decisionale.

quadro regolatorio europeo (AI Act) in un'ottica di responsabilità dell'OSA e del Team HACCP.

2 – Dall'HACCP analogico all'HACCP predittivo

- IA nella struttura di un Piano HACCP.

- IA a supporto dell' analisi dei pericoli e valutazione del rischio

3 – Controllo operativo: CCP, misure di controllo avanzate e azioni correttive

- IA a supporto della gestione operativa di CCP e PRP.

- esempi di misure di controllo avanzate (visione artificiale, modelli predittivi di processo) in

ottica di validazione e verifica.

- criticità: affidabilità tecnica, responsabilità, documentazione.

4 – Documentazione 4.0, Food Defense e Food Fraud con IA

- IA può a supporto della gestione documentale dei sistemi HACCP/FSMS.

- esempi concreti di strumenti digitali/IA per Food Defense e Food Fraud