SIRACUSA

HACCP e innovazione: la sicurezza alimentare incontra la sicurezza previdenziale

Enpab

18 APRILE 2026

La libera professione oggi richiede molto più della sola competenza tecnico-scientifica.
Durante il Previdenza Tour ENPAB saranno i professionisti a raccontare il proprio lavoro e a condividere strumenti utili per lo sviluppo e il potenziamento della professione, con un focus su obblighi e opportunità fondamentali per tutelare il futuro e garantire una carriera stabile e sicura.
Sarà anche un'occasione per rafforzare il senso di appartenenza all'Ente di previdenza e per conoscere, insieme a consiglieri e tecnici, le opportunità previdenziali e assistenziali a disposizione degli iscritti.
Attraverso interventi interattivi, momenti di confronto e quiz, i partecipanti saranno accompagnati in un percorso pratico, pensato per essere facilmente applicabile nella quotidianità professionale.
Parleremo di solidità del lavoro e di sicurezza del futuro degli iscritti, ma non solo: l'iniziativa si rivolge anche ai biologi che desiderano rafforzare la propria attività professionale e a coloro che intendono intraprendere o sviluppare un percorso nel campo della sicurezza alimentare. In particolare, verrà approfondita l'attività di redazione dei manuali di sicurezza alimentare basati sul sistema HACCP per diverse tipologie di attività del settore alimentare, come macellerie, ristoranti e pasticcerie.

Il corso si propone di fornire ai partecipanti un aggiornamento sulle principali normative attualmente vigenti nell'Unione Europea in materia di sicurezza alimentare, insieme agli strumenti metodologici e operativi indispensabili per applicare in modo efficace le disposizioni legislative e garantire gli standard di qualità alimentare richiesti.

Attraverso l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, i partecipanti potranno sviluppare un approccio critico e consapevole al complesso sistema della filiera alimentare e alla legislazione relativa agli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari.

Tutto questo non solo a beneficio e tutela dei consumatori, ma anche delle imprese alimentari, delle istituzioni e della collettività. Attraverso la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione dei rischi identificati, sarà possibile contribuire alla tutela della salute pubblica, al benessere animale, alla salute vegetale e alla salvaguardia dell'ambiente, oltre a creare le condizioni per una ricaduta economica positiva per le imprese del settore.

Vi aspettiamo numerosi!

8.30 Registrazione partecipanti

9.00 Saluti istituzionali

9.30 Per un futuro sicuro: proteggerci oggi per garantire il domani
Tiziana Stallone

Provoker: *Mara Bignardi e Maria Grazia Micieli*

10.00 Sostenere e potenziare la vita professionale
Serena Capurso

10.30 Aspetti fiscali della libera professione del biologo: strumenti per una gestione consapevole
Rita Siracusa

11.00 Coffee Break

11.30 Previdenza Quiz
Michele Ettorre

12.00 Gli uffici rispondono alle domande dei colleghi

12.30 Sonia Croci e Cristina Dore intervistano i colleghi del territorio: esperienze e consigli per la crescita professionale

13.00 Lunch

Provoker: *Salvatore Ercolano e Simona Brigandì*

14:00 Igiene degli alimenti: normativa e linee guida
Giancarlo Sarta

14:30 Rintracciabilità, MOCA, etichettature ed allergeni: obblighi per le aziende e normative in vigore
Mara Bignardi

15:00 Ruolo del biologo nella formazione del personale alimentarista: iter autorizzativo regionale
Maria Grazia Micieli

15:30 Il ruolo del controllo ufficiale: rapporto consulente/controllore
Giancarlo Sarta

16:00 Il laboratorio nell'analisi degli alimenti: requisiti e accreditamento
Margherita Siringo

16:30 Esercitazione pratica, stesura di piani di autocontrollo: macelleria, ristorante, bar
Fabio Gallo
Podimani Giuseppe

17:30 Conclusione

RELATORI E PROVOKER

Tiziana Stallone
Presidente CDA Enpab

Serena Capurso
Vice Presidente CDA Enpab

Maria Grazia Micieli
Consigliera CDA Enpab

Salvatore Ercolano
Consigliere CDA Enpab

Michele Ettorre
Coordinatore CIG Enpab

Mara Bignardi
Consigliera CIG Enpab

Simona Brigandì
Consigliera CIG Enpab

Sonia Croci
Consigliera CIG Enpab

Cristina Dore
Consigliera CIG Enpab

Giovanni Ruvolo
Consigliere CIG Enpab

Fabio Gallo
Biologo consulente aziendale

Giuseppe Podimani
Direttore Laboratorio Microbiologia

Giancarlo Sarta
Veterinario ASP SR

Rita Siracusa
Dottore commercialista, revisore contabile Roma

Margherita Siringo
Revisore dei conti Ordine Biologi Sicilia

SEDE CONGRESSUALE

Hotel Parco delle Fontane
Viale Scala Greca 325
96100, Siracusa

ISCRIZIONE

Il corso è gratuito, accreditato ECM e collegato ad una ulteriore FAD ECM

L'ISCRIZIONE DÀ DIRITTO A

Partecipazione ai lavori congressuali
Kit congressuale
Coffee break e lunch
Attestato di partecipazione
Attestato ECM

Gli attestati riportanti i crediti ECM, dopo attenta verifica della partecipazione e dell'apprendimento, saranno inviati entro 90 giorni dopo la chiusura dell'evento

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

per iscriversi: visita il sito www.enpab.it

PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AKESIOS GROUP
FORMAZIONE & CONGRESSI

Enpab