



SPORTELLLO

AICQ SETTORE ALIMENTARE

INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	2
CORSI DEL SETTORE.....	3
GRUPPI DI STUDIO.....	4
NEWS.....	4
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	6
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	7
PUBBLICAZIONI AICQ.....	10
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	11
DOMANDE & OFFERTE.....	11

FOCUS

**Nuova pubblicazione AICQ
a pagina 10!**

Chiedete e vi sarà detto...

**Avete un problema, un dubbio, una domanda?
Il Servizio Sportello vi darà la risposta!**

Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore.

Tra cui: Piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, , norme di buona produzione, , pulizia e sanificazione, ecc.

Per i vostri quesiti

segreteria@aicqcn.it



il Servizio cercherà per voi la risposta fra i nostri esperti.

RICORDIAMO INOLTRE

Critiche, che sono sempre molto utili, apprezzamenti o suggerimenti, sempre graditi, possono essere inviati allo stesso indirizzo di cui sopra.

Eventi

Questa rubrica vi segnala eventi proposti da AICQ o altri enti, raccolti su siti e riviste, di interesse per chi opera nel settore alimentare e nell'ambito della qualità. Ogni segnalazione da parte dei soci è un utile contributo alla sua completezza.

The global nutraceutical event

10 - 12 May 2016, Palexpo, Geneva, Switzerland

<http://www.vitafoods.eu.com/>

Venditalia 2016 dal 4 al 7 maggio nel quartiere di [Fieramilanocity](#),

<http://www.venditalia.com/it/home>

CIBUS 2016 PARMA 9 – 12 MAGGIO

18° salone internazionale dell'alimentazione

SANA – Salone Internazionale del Naturale

Quando – 9 - 12 settembre 2016

Dove – Bologna

Info- www.sana.it

Eurochocolate Perugia 2016 – Salone internazionale del cioccolato

Quando – 15 - 24 ottobre 2016

Dove – Perugia

Info - www.eurochocolate.com



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

FIERA MILANO MAY 8-11 MAGGIO 2017

Corsi del settore

Aicq Centronord

19 – 20 maggio

[Realizzazione di un dettagliato piano di autocontrollo HACCP](#)

Gruppi di studio

Ogni socio può proporre gruppi di studio o di approfondimento su specifici argomenti di particolare interesse. Il Servizio Sportello, o direttamente i coordinatori delle singole Territoriali, raccolgono le adesioni dandone avviso a tutti i soci del settore (tramite Sportello). Raggiunto un numero sufficiente di interessati viene costituito il Gruppo e definiti gli incontri. Al termine dei lavori può essere emesso un documento o pubblicazione che illustra i risultati raggiunti.

ATTUALMENTE SONO OPERATIVI I SEGUENTI GRUPPI:

AICQ Centronord

Tema: I nuovi orientamenti della ISO 9001: 2015 applicabili al Settore Alimentare.

Il prossimo incontro è stato programmato per martedì 10 maggio presso AICQCN dalle ore 14.30 alle 17

Si ricorda che chi non potesse presenziare di persona può farlo via skype oppure inviando commenti consigli e critiche per e mail.

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi al gruppo può rivolgersi allo sportello o direttamente a franco.taccani@libero.it

News

AVVERTENZA

Le notizie riportate di seguito sono sempre ricavate da diverse fonti selezionando quelle che si ritiene possano suscitare qualche interesse nel lettore; la selezione è effettuata senza pretendere di aggiungere o togliere validità alle stesse. La responsabilità della loro validità resta, pertanto degli autori o delle fonti da cui sono ricavate. Siamo sempre disponibili, su specifica richiesta, ad effettuare, nei limiti delle possibilità, eventuali approfondimenti o anche, se del caso, promuovere gruppi di studio su argomenti di interesse. Ogni segnalazione da parte dei soci è ben accetta.

[Nutella: i segreti della ricetta in un video della rivista francese Que Choisir](#)

[I trattamenti riducono i sintomi ma non eliminano Xylella](#)

[I semi di albicocca comportano rischi di avvelenamento da cianuro](#)

[Autorizzata la produzione di pane trattato con i raggi UV](#)

[Riutilizzare i rifiuti alimentari nei mangimi per ridurre le emissioni di carbonio](#)

[FDA approves folic acid fortification of corn masa flour](#)

[INIZIATIVA DELLA ULSS4](#)

[Invito alle imprese: autovalutate l'igiene e la sicurezza alimentare](#)

[Flatati, studio USA lancia allarme: livelli 40% più alti in chi mangia in fast food](#)

[Polli e farmaci: aumenta l'antibiotico-resistenza. Uno scenario allarmante anche per gli esseri umani](#)

[Supermercati Pam & Panorama: 60 prodotti senza olio di palma. Nasce la nuova linea "Semplici e buoni"](#)

[Addio alle uova di galline allevate in gabbia. I supermercati francesi Monoprix non le venderanno più](#)

[La multifarmacoresistenza dipende dalla "socialità" della resistenza agli antibiotici](#) Una ricerca pubblicata sulla rivista "[Antimicrobial Agents and Chemotherapy](#)" ha mostrato in che modo tracce di antibiotici, come quelli che si trovano negli scarichi delle fognature, bastano a permettere ai batteri di mantenere la resistenza agli antibiotici

[Obesità: provoca problemi di fertilità nei maschi](#)

[Salute e sicurezza alimentare: il nuovo Titolo V è in Gazzetta](#)

[Polli e farmaci: aumenta l'antibiotico-resistenza. Uno scenario allarmante anche per gli esseri umani.](#)

[Quanto alcool bere? Ogni nazione ha un'idea diversa](#)

[I dispositivi attuali per l'antibiogramma sottostimano le resistenze agli antibiotici](#)

[I semi di albicocca comportano rischi di avvelenamento da cianuro](#)

[Autorizzata la produzione di pane trattato con i raggi UV dopo la cottura, è applicato un trattamento con raggi UV, atto a trasformare l'ergosterolo in ergocalciferolo \(vitamina D2\)](#)

[Riutilizzare i rifiuti alimentari nei mangimi per ridurre le emissioni di carbonio](#)

[Ftalati, studio USA lancia allarme: livelli 40% più alti in chi mangia in fast food](#)



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI APRILE 2016

AVVISO IMPORTANTE

SONO RIPORTATE DI SEGUITO LE NORMATIVE A NOSTRO AVVISO PIU' RILEVANTI
SONO SEGNALATE IN ROSSO LE LEGGI DI MAGGIOR INTERESSE

[DECRETO 26 febbraio 2016](#)

[Autorizzazione all'immissione in commercio, secondo la procedura di riconoscimento reciproco, del prodotto fitosanitario «Acanto Plus», contenente le sostanze attive Picoxystrobin e Ciproconazolo, rilasciata ai sensi dell'art. 40 del regolamento \(CE\) n. 1107/2009. \(16A02685\) \(GU Serie Generale n.82 del 8-4-2016\)](#)

[DECRETO 8 marzo 2016](#)

[Modifiche al decreto 12 gennaio 2015 relativo alla semplificazione della gestione della PAC 2014-2020. \(16A02641\) \(GU Serie Generale n.81 del 7-4-2016\)](#)

[DECRETO 26 febbraio 2016](#)

[Autorizzazione all'immissione in commercio, secondo la procedura di riconoscimento reciproco, del prodotto fitosanitario «Beloukha» contenente la sostanza attiva Acido pelargonico, rilasciata ai sensi dell'art. 40 del regolamento \(CE\) n. 1107/2009. \(16A02687\) \(GU Serie Generale n.82 del 8-4-2016\)](#)

[DECRETO 2 marzo 2016](#)

[Approvazione del regolamento di organizzazione e funzionamento dell'Istituto superiore di sanità, ai sensi dell'articolo 3 del decreto legislativo 28 giugno 2012, n. 106. \(16A02937\) \(GU Serie Generale n.88 del 15-4-2016\)](#)

[DECRETO 30 marzo 2016](#)

[Riconoscimento del Consorzio tutela del Vermentino di Gallura e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'art. 17, comma 1 e 4, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 per la DOCG Vermentino di Gallura. \(16A03119\)\(GU Serie Generale n.95 del 23-4-2016\)](#)

DECRETO 12 aprile 2016

Riconoscimento del Consorzio di Tutela [Radicchio di Chioggia IGP](#) e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la IGP «Radicchio di Chioggia». (16A03244) **(GU Serie Generale n.99 del 29-4-2016)**

DECRETO 8 aprile 2016

Riconoscimento del Consorzio per la promozione e la tutela dei [vini IGT Terre Lariane](#) e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'art. 17, comma 1 e 4, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, per l'IGT «Terre Lariane». (16A03286) **(GU Serie Generale n.100 del 30-4-2016)**

Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI APRILE 2016



[REGOLAMENTO \(UE\) 2016/479 DELLA COMMISSIONE dal 1o aprile 2016 che modifica l'allegato II del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dei glicosidi steviolici \(E 960\) come dolcificante in alcune bevande a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/482 DELLA COMMISSIONE dal 1o aprile 2016 che sospende gli acquisti all'intervento di latte scremato in polvere a prezzo fisso per il periodo d'intervento che scade il 30 settembre 2016 e recante apertura di una gara di acquisto](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2016/486 DELLA COMMISSIONE del 29 marzo 2016 che modifica gli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di \[ciazofamid\]\(#\), \[ciclossidim\]\(#\), \[acido difluoroacetico\]\(#\), \[fenoxicarb\]\(#\), \[flumetralin\]\(#\), \[fluopicolide\]\(#\), \[flupyradifurone\]\(#\), \[fluxapyroxad\]\(#\), \[kresoximmetile\]\(#\), \[mandestrobin\]\(#\), \[mepanipirim\]\(#\), \[metalaxil-M\]\(#\), \[pendimetalin\]\(#\) e \[teflutrin\]\(#\) in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/548 DELLA COMMISSIONE dell'8 aprile 2016 che approva la sostanza di base \[fosfato diammonico\]\(#\) a norma del regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che modifica l'allegato del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/549 DELLA COMMISSIONE dell'8 aprile 2016 che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 per quanto riguarda la proroga dei periodi di approvazione delle sostanze attive bentazone, cialofop butile, diquat, famoxadone, flumiossazina, DPX KE 459 \(flupirsulfuron metile\), metalaxyl-M, picolinafen, prosulfuron, pimetrozina, tiabendazolo e tifensulfuron metile](#)

[REGOLAMENTO DELEGATO \(UE\) 2016/558 DELLA COMMISSIONE dell'11 aprile 2016 che autorizza gli accordi e le decisioni di cooperative e di altre forme di organizzazioni di produttori nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari riguardanti la pianificazione della produzione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/559 DELLA COMMISSIONE dell'11 aprile 2016 che autorizza gli accordi e le decisioni riguardanti la pianificazione della produzione nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/560 DELLA COMMISSIONE dell'11 aprile 2016 relativo all'approvazione della sostanza di base siero di latte a norma del regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e recante modifica dell'allegato del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/561 DELLA COMMISSIONE dell'11 aprile 2016 che modifica l'allegato IV del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 577/2013 per quanto riguarda il modello di certificato sanitario per cani, gatti e furetti oggetto di movimenti a carattere non commerciale verso uno Stato membro da un territorio o un paese terzo](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/576 DELLA COMMISSIONE del 14 aprile 2016 che modifica il regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «rafossanide»](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2016/567 DELLA COMMISSIONE del 6 aprile 2016 che modifica gli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di clorantraniliprololo, cyflumetofen, ciprodinil, dimetomorf, ditiocarbammati, fenamidone, fluopyram, flutolanil, imazamox, metrafenone, miclobutanil, propiconazolo, sedaxane e spirodiclofen in o su determinati prodotti](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2016/582 DELLA COMMISSIONE del 15 aprile 2016 che modifica il regolamento \(CE\) n. 333/2007 per quanto riguarda l'analisi di arsenico inorganico, piombo e idrocarburi policiclici aromatici e per alcuni criteri di prestazione relativi all'analisi](#)

[DECISIONE DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/598 DELLA COMMISSIONE del 14 aprile 2016 che autorizza un'estensione dell'uso dell'**estratto lipidico del krill antartico** \(Euphausia superba\) quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento \(CE\) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/635 DELLA COMMISSIONE del 22 aprile 2016 che modifica l'allegato del regolamento \(CE\) n. 2870/2000 per quanto riguarda taluni metodi d'analisi di riferimento applicabili nel settore delle **bevande spiritose**](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2016/637 DELLA COMMISSIONE del 22 aprile 2016 che modifica l'allegato I del regolamento \(CE\) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'eliminazione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/656 DELLA COMMISSIONE del 18 aprile 2016 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[**Patata del Fucino \(IGP\)**\]](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/662 DELLA COMMISSIONE dal 1o aprile 2016 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2017, il 2018 e il 2019, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/672 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2016 che approva l'**acido peracetico** come principio attivo esistente destinato a essere utilizzato nei biocidi dei tipi di prodotto 1, 2, 3, 4, 5 e 6](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2016/673 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2016 che modifica il regolamento \(CE\) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento \(CE\) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli](#)

Pubblcazioni AICQ

Sono disponibili, con le modalità indicate, le seguenti pubblicazioni:

- **LA QUALITA' ALIMENTARE MIGLIORA: impariamo a controllarla meglio. GLI STANDARD IFS E BRC IN ULTIMA VERSIONE, UNO STRUMENTO DI CONTROLLO: suggerimenti pratici per una efficace applicazione - Dicembre 2015**
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 35,00 in formato pdf.
- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 1° VOLUME - I PREREQUISITI PER STABILIMENTI E IMPRESE ALIMENTARI - Novembre 2012**
- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 2° VOLUME - IL SISTEMA DI GESTIONE E IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP - Novembre 2012**
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 20 a volume in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 30 a volume).
- **M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti per Contatto Alimentare) Volume I° - Imballaggi per alimenti le FAQ domande frequenti risposte sintetiche – Ottobre 2010.** Scopo del documento è di fornire indicazioni pratiche e suggerimenti per l'interpretazione degli strumenti documentali disponibili, utili ad orientare l'Impresa verso un corretto approccio all'identificazione ed al controllo dei pericoli igienici potenzialmente derivanti da MOCA in filiera alimentare.
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: GUIDA PRATICA PER LE AZIENDE – Ottobre 2009.** Linea guida per fornire agli operatori del settore alimentare uno strumento semplice, ma nello stesso tempo completo, per realizzare autonomamente lo studio di shelf life dei propri prodotti.
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- **ANALISI COMPARATIVA DEI REQUISITI IFS E BRC PER UNA FACILE E SINERGICA APPLICAZIONE IN AZIENDA – Settembre 2009.** Il lavoro si è sviluppato mettendo a fronte della sequenza dei punti IFS, i corrispondenti punti di BRC, evidenziando eguaglianze, analogie o specifiche peculiarità, con alcune note esplicative o di commento.
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **SUGGERIMENTI PER UN RAPIDO ADEGUAMENTO DI UN SISTEMA QUALITA' e HACCP ALLA NORMA ISO 22000:2005 - Giugno 2008.** Realizzato da un apposito Gruppo di studio con l'obiettivo di rendere il più agevole possibile l'ottenimento della conformità alla nuova norma, per quelle aziende già con sistema ISO 9001:2000 e sistema HACCP o a quelle che desiderano dotarsi di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare più focalizzato e coerente di quanto normalmente richiesto dalla legge.
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 15,00 (Per chi ne desiderasse l'invio per posta prioritaria euro 25,00).
- **GLI AUDIT NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: OBIETTIVI E METODOLOGIE – dicembre 2007**
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- **ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA NORMA ISO 22000: 2005**
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net
- **GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' INTRAZIENDALE SECONDO LA UNI 11020:2002.**
➤ **Disponibilità:** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 info@aicqtv.net

- **SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ Considerazioni sugli obblighi derivanti dall'applicazione dell'Art. 18 del Regolamento CE 178/2002. - Febbraio 2003.** A cura del Gruppo di Lavoro ad hoc di AICQ Settore Alimentare.
 - **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **SUGGERIMENTI PRATICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA QUALITÀ' COMPETITIVO NEL SETTORE AGROALIMENTARE - ottobre 2002** Alla portata di tutte le aziende, conforme alla norma UNI EN ISO 9001: 2000.
 - **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **SISTEMA QUALITÀ NELL'AZIENDA ZOOTECNICA Linee guida alla Norma UNI EN ISO 9001 – settembre 2000.** Risultato di un gruppo di studio, in collaborazione con Veneto Agricoltura, che pur facendo ancora riferimento alla norma del '94, riportava già tutti i riferimenti della nuova Vision 2000.
 - **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **V.I.S.A. 2000: Metodo per la Valutazione Igienica Stabilimenti Alimentari – giugno 2000.** Questo metodo messo a punto da un apposito gruppo di studio è stato aggiornato dopo alcuni anni di sperimentazione sul campo.
 - **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **APPLICAZIONE DEL METODO HACCP NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo. – aprile 1996.** Traduzione italiana del documento OMS, che rappresenta tuttora il documento più sintetico, chiaro e completo sul metodo HACCP. Realizzato da un gruppo di studio che ha consentito di sviluppare in Italia il primo corso di un certo rilievo sull'argomento.
 - **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

Opportunità per gli sponsor

In occasione della pubblicazione del Rapporto Alimentare AICQ, viene data la possibilità ai soci interessati di figurare come Sponsor mediante la pubblicazione del proprio Logo e/o Nominativo (con possibilità di rinvio al proprio Sito) sul presente rapporto e su tutte le comunicazioni AICQ di settore.

C'è inoltre la possibilità di utilizzare un'intera pagina per promuovere la vostra attività!

E' sufficiente un clic indicando i propri riferimenti e verrete contattati per concordarne le modalità.



segreteria@aicqcn.it

Domande & Offerte

Segnaliamo a chi interessa una rubrica per far incontrare aziende e professionisti:

PROPOSTE DI COLLABORAZIONE

Ogni socio interessato può inviare allo sportello brevi sintesi delle caratteristiche del collaboratore cercato o del curriculum di chi offre la propria collaborazione. Lo sportello provvederà ad evidenziare le proposte ed eventualmente a mettere in contatto gli interessati.

Le proposte saranno pubblicate per tre mesi consecutivi salvo specifica richiesta.

Nel caso si voglia garantire la riservatezza è possibile accompagnare la segnalazione con un codice di identificazione che servirà allo sportello per sostituire i riferimenti personali.