



SPORTELLO

AICQ SETTORE ALIMENTARE

INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	3
CORSI DEL SETTORE.....	4
GRUPPI DI STUDIO.....	4
NEWS.....	5
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	7
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	8
PUBBLICAZIONI AICQ.....	9
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	11
DOMANDE & OFFERTE.....	11

Focus

Interessante proposta di nuovo Gruppo di Studio a pagina 4!

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, piani di analisi, approvvigionamenti, norme di buona produzione, entomologia, impianti, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i soci la prima risposta è completamente gratuita.

Alla vostra prima domanda, una risposta generale verrà fornita sul sito del settore alimentare, perché potrebbe essere di interesse anche per altri soci ed eventualmente stimolare nuove domande.

Verrete poi contattati direttamente dalla federata territoriale competente per chiarire, se necessario, eventuali dubbi rimasti, che saranno risolti dai nostri esperti direttamente con Voi. Resta comunque garantita l'assoluta riservatezza.

Per i vostri quesiti

alimentare@aicqna.com



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

RICORDIAMO INOLTRE

Critiche, apprezzamenti o suggerimenti sono sempre graditi e possono essere inviati allo stesso indirizzo di cui sopra o anche direttamente allo sportello aicqcn.segreteria@aicq.it

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.

Vinitaly – Salone internazionale del vino e dei distillati

Quando – 07 - 11 aprile 2011

Dove – Verona

Info- www.vinitaly.com ; Tel. 045 8298111

Technologistaica – Convegno Informatica, automazione e nuove tecnologie per la logistica del futuro

Quando – 22 aprile 2009

Dove – Palazzo dei Congressi Salsomaggiore Terme (PR)

Info – Logisticamente srl Tel. 0521.944250 – servizi@logisticamente.it

Levante PROF – Salone internazionale della panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi & hotellerie

Quando – 1 - 4 marzo 2015

Dove – Fiera di Roma, Bari

Info- www.levanteprof.com ; levanteprof@yahoo.it; Tel: 06 6634333

TUTTO FOOD

FIERA MILANO 3 - 6 maggio 2015

TuttoFood – Rassegna professionale del mondo agroalimentare

Quando – 03 - 06 maggio 2015

Dove – FieraMilano (Rho)

Info- www.rassegne.it ; info@rassegnefieramilano.it ; Tel. 02.49971

Eurocarne – 24° Salone Internazionale delle Tecnologie per la lavorazione, Conservazione, Refrigerazione, e Distribuzione delle Carni

Quando – 10 – 13 maggio 2015

Dove – Verona

Info – www.eurocarne.it

Slow Fish – Salone del pesce sostenibile

Quando – 14 - 17 maggio 2015

Dove – Fiere di Genova

Info- www.slowfish.it ; info@slowfood.it ; tel. 0172.419611

Ipack-Ima – Processing, Packaging and Material Handlig

Quando – 19 – 23 maggio 2015

Dove – FieraMilano

Info- www.ipack-ima.it

Corsi del settore

Aicq meridionale

Corsi programmati per l'anno 2015

Area Sistemi di Gestione Qualità: Settore Alimentare													
Cod.	Titolo	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Sett	Ott	Nov	Dic	
AL05	Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare			24-25						6-7			
AL08	Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP					19-21					10-12		

Al momento non risultano programmati altri corsi specifici

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:

E' stato proposto un nuovo Gruppo di Studio per l'esame dei nuovi orientamenti della ISO 9001:2015 applicabili al Settore Alimentare

Chiunque fosse interessato a partecipare può rivolgersi allo sportello o direttamente a franco.taccani@libero.it

AICQ Centronord

Tema: Gli Standard IFS Versione 6 e BRC Versione 7 - Coordinatore: Massimo Raio (raio.quality@gmail.com)

Il Gruppo si pone come obiettivo la creazione di un documento di confronto fra i requisiti, con commenti e spiegazioni atti a consentire una facile interpretazione e applicazione degli standard.

La prossima riunione del gruppo si terrà il giorno 30 marzo. alle 14.30 presso AICQ CN.

AICQ Piemontese

Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione. Coordinatore: S. Villosio (fattorie@villosio.com)

Il documento emesso ha ottenuto il parere positivo della ASL di Pinerolo, è ora all'esame della Regione Piemonte si è in attesa di parere. Chi fosse interessato ad esaminare il documento può farne richiesta allo sportello.

AICQ Triveneta

Tema: Problematiche relative al packaging - Coordinatore: Silvia Tramontin

Per informazioni info@aciqtv.net

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.

Bimby contro Moulinex: Altroconsumo analizza i due robot ed evidenzia pregi e difetti. Le regole per scegliere

Carrefour toglie l'olio di palma dai biscotti. Esselunga propone frollini e fette biscottate senza il grasso tropicale. La nostra petizione supera le 100 mila firme

Anoressia: attenzione ai social media e al mito della magrezza. I rischi e i consigli raccontati dal Centro di Riabilitazione Nutrizionale

Mele cerate: il video in rete è una bufala. I frutti sia quelli biologici che convenzionali possono produrre cera, si tratta di sostanze naturali. La prova di laboratorio e il parere degli agronomi

Allergeni: i ristoranti hanno l'obbligo di indicarne la presenza nel menù? Molta confusione e poco rispetto delle norme. Risponde Dario Dongo

Tassazione sulle bibite zuccherate, etichette nutrizionali e regole per la pubblicità del cibo spazzatura: l'Australia combatte l'obesità

Energy drink: rapporto in USA con numeri da brivido su consumi e rischi. Aziende come: Red Bull, Coca-Cola Monster e Rockstar non collaborano. Pubblicità diretta a minori

Vitamin D deficiency linked to atherosclerosis

Nuovi limiti per arsenico inorganico da luglio 2015 Si chiederà agli Stati membri di supportare un **livello di 0.20 mg per kg di riso ad eccezione del riso integrale (0.25 mg/kg)**. **Livelli ancora più bassi (0.10) per prodotti per l'infanzia.**

Frutti di bosco surgelati: 1.787 persone colpite dall'epidemia di epatite A per sottovalutazione del rischio e assenza di informazioni. Trasferiti i funzionari. Resta l'allerta del Ministero Purtroppo stiamo parlando dell'epidemia di origine alimentare più importante negli ultimi 30 anni, che il Ministero della salute è riuscito abilmente a tenere sotto traccia, diffondendo poco e male i nomi dei prodotti ritirati e, soprattutto, non informando in modo adeguato i consumatori in Italia si sono registrati 1.787 casi di epatite A in Italia che rappresentano oltre il 95% del totale (vedi grafico sopra).

Fino a 4 caffè al giorno per gli adulti: l'EFSA rassicura sul consumo di caffeina. Nel parere si parla anche di interazioni con altri composti contenuti negli energy drink

Germogli: non mangiateli crudi, è allerta in USA dopo l'infezione dell'agosto 2014. Segnalati 30 focolai nel 1996

Soia Edamame Orogel: una novità tra i prodotti surgelati non elaborati. Il prezzo è ancora selvaggio a causa della mancanza di concorrenza *"prodotto esclusivo dalle fertili pianure del Po. No OGM"*

Lo scandalo della carne scaduta riciclata fa crollare le vendite di McDonald's e KFC in Cina e Giappone

Patatine fritte: multa di un milione dell'Antitrust per pubblicità ingannevole. Non sono "fatte a mano". Sanzione anche per la Rustica promossa da Carlo Cracco

Frutti di bosco: è allerta epatite A anche in Australia. In Italia l'epidemia non è finita (1.787 casi). Il Ministero invita a bollire per 2 minuti prima del consumo

Garattini: bene la riduzione dello zucchero decisa dall'Oms, andrebbe tassato come tabacco e alcol. Grave la decisione di Federalimentare

Vini italiani in Cina: le premesse necessarie per entrare nel promettente mercato asiatico

Stabilimento di produzione in etichetta- perché conviene anche alla GDO?

Patatine fritte in busta (con pubblicità ingannevole), multa di Antitrust CORDIS Express: La sfida dell'acqua

Plastica di stoviglie, piatti &Co: quando è sicura? *Le sostanze utilizzate nei materiali diversi dalla plastica destinati al contatto con gli alimenti sono numerose, ma per molte di esse non esistono dati scientifici. Per la maggior parte dei paesi, lavorare insieme è l'unico modo sostenibile per superare questo scoglio.*

Etichettatura alimentare: i deputati chiedono l'indicazione del paese d'origine delle carni utilizzate in alimenti trasformati

Pesce e molluschi: le specie a rischio mercurio. Il rapporto dell'Efsa. Il parere del tossicologo Alberto Mantovani dell'ISS

Allergeni al ristorante: finalmente arriva la circolare del Ministero per alimenti sfusi e preincartati venduti nei pubblici esercizi e nelle mense. Fuori legge il cartello unico

Colesterolo: negli USA stop ai messaggi che limitano uova, gamberetti ecc. La quota presente nel cibo è poco importante il nuovo orientamento non considera l'eccesso di colesterolo nella dieta americana degli adulti in buona salute un problema preoccupante, perché il colesterolo presente nel cibo non influenza in modo significativo il livello nel sangue e non aumenta il rischio di malattie cardiache. Il rischio maggiore da fonte alimentare è rappresentato dall'eccesso di alimenti ricchi di grassi saturi, come carni grasse, latte intero e burro

Gli energy drink in età scolare aumentano del 66% il rischio di iperattività e disattenzione. Le bibite zuccherate lo aumentano del 14%

Studio Usa: 1 bibita gassata al giorno può aumentare il rischio cancro

conferma quanto già denunciato in passato dallo IARC: nella lista delle sostanze potenzialmente cancerogene anche un colorante contenuto in molte bevande

Il segreto contro l'allergia alle arachidi? Mangiarle fin da piccoli

Uno studio italiano ha evidenziato una correlazione tra obesità e danni alla retina per i più piccoli



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI FEBBRAIO 2015

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 16 gennaio 2015 Conferma dell'incarico al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura

generale degli interessi di cui all'articolo 17, comma 1 e 4, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 per la DOCG «Vino Nobile di Montepulciano» e per le DOC «Rosso di Montepulciano» e «Vin Santo di Montepulciano». (15A00678) (GU Serie Generale n.26 del 2-2-2015)

PROVVEDIMENTO 19 gennaio 2015 Iscrizione della denominazione «Focaccia di Recco col formaggio» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A00679) (GU Serie Generale n.26 del 2-2-2015)

DECRETO 9 gennaio 2015 Riconoscimento del **Consorzio tutela vini DOC Colli del Trasimeno** 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 DOC «Colli del Trasimeno» o «Trasimeno». (15A00730) (GU Serie Generale n.31 del 7-2-2015)

DECRETO 19 gennaio 2015 Riconoscimento del consorzio di tutela e promozione del **Crudo di Cuneo** e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Crudo di Cuneo». (15A00886) (GU Serie Generale n.35 del 12-2-2015)

INTESA 18 dicembre 2014 Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica. (Rep. n. 190/CSR). (15A01043)

DECRETO 11 febbraio 2015 Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «**Grappa piemontese**» o «**Grappa del Piemonte**». (15A01167) (GU Serie Generale n.43 del 21-2-2015)

DECRETO 11 febbraio 2015 Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «**Grappsiciliana**» o «**Grappa di Sicilia**». (15A01169) (GU Serie Generale n.44 del 23-2-2015)

Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI FEBBRAIO 2015



REGOLAMENTO (UE) 2015/165 DELLA COMMISSIONE del 3 febbraio 2015 che modifica l'allegato IV del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di acido lattico, *Lecanicillium muscarium* ceppo Ve6, chitosano cloridrato e *Equisetum arvense* L. in o su determinati prodotti

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/186 DELLA COMMISSIONE del 6 febbraio 2015 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di arsenico, fluoro, piombo, mercurio, endosulfan e semi di Ambrosia](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/210 DELLA COMMISSIONE del 10 febbraio 2015 recante modifica degli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose](#)

[RETTIFICHE Rettifica del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento \(UE\) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/264 DELLA COMMISSIONE del 18 febbraio 2015 concernente l'autorizzazione della neoesperidina diidrocalcone come additivo per mangimi destinati a ovini, pesci, cani, vitelli e talune categorie di suini](#)

[Rettifica del regolamento \(CE\) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/271 DELLA COMMISSIONE del 17 febbraio 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[Pecorino delle Balze Volterrane \(DOP\)\]](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/303 DELLA COMMISSIONE del 25 febbraio 2015 che modifica i regolamenti di esecuzione \(UE\) n. 947/2014 e \(UE\) n. 948/2014 per quanto riguarda l'ultimo giorno per la presentazione delle domande di aiuto all'ammasso privato per il burro e il latte scremato in polvere](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/174 DELLA COMMISSIONE del 5 febbraio 2015 che modifica e rettifica il regolamento \(UE\) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari](#)

Publicazioni AICQ

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

- **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 QUALITA' 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 del rinnovo e aggiornamento in corso del Rapporto Alimentare AICQCN, 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 AICQCN 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.



soci@aicqcn.it

Sito del settore alimentare

<http://alimentare.aicqna.com/>

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.