

Master di Alta FORMAZIONE

IN GESTIONE DELLA SICUREZZA AGROALIMENTARE
PER IL MERCATO INTERNAZIONALE
- CERTIFICAZIONI AMERICANE -




GRUPPO MIDI
ALTA FORMAZIONE

WWW.GRUPPOMIDI.IT

Informazioni & Contatti

Gruppo Midi Formazione Permanente
Strada della Repubblica 21
43121 Parma

P.IVA 02753310347

Tel: 0521503199 Cell: 3293641194
Email: info@gruppomidi.it
Sito web: www.gruppomidi.it

2

- 3 Finalità e Obiettivi formativi
- 4 Destinatari
- 5 Durata e organizzazione del corso
- 6 Moduli tematici
- 9 Faculty
- 10 Attestati & Qualifiche
- 11 Partner



Finalità e Obiettivi formativi

Focus del Master di Alta Formazione IN GESTIONE DELLA SICUREZZA AGROALIMENTARE PER IL MERCATO INTERNAZIONALE è creare professionisti in grado di conformare un'azienda e i suoi prodotti alle normative di igiene e sicurezza degli alimenti più richieste nei mercati internazionali di maggior interesse per l'industria italiana.

E' un percorso di specializzazione rivolto a chi intende professionalizzare e specializzare le proprie conoscenze e competenze, operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Il Master di Alta Formazione nasce da un'attenta progettazione di Gruppo MIDI in collaborazione con professionisti certificati e di rilievo internazionale sulle tematiche trattate, i quali sono ben consapevoli dell'urgenza delle aziende nel trovare personale competente e qualificato in questo ambito.

Il percorso formativo prevede la frequenza ai seguenti moduli preparatori:

- Corso in Certificazioni volontarie per il mercato internazionale EU-USA
- Corso per il certificato ufficiale INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE (IHA - corso riconosciuto FDA)
- Corso per il certificato ufficiale di PCQI (Preventive Controls Qualified Individual - corso riconosciuto FDA)
- Corso per la qualifica di Esperto di Pianificazione e Gestione del piano HACCP (corso ric. AICQ-SICEV)
- Corso su Smart Tools in Sicurezza Alimentare e Food Safety Culture
- Corso sulla regolamentazione della sicurezza alimentare nel mondo

Il partecipante, terminato il master, non solo sarà in grado di verificare la conformità di un'azienda rispetto ai criteri analizzati, ma passando i relativi esami potrà ottenere degli attestati di competenza riconosciuti e particolarmente spendibili nella ricerca di occupazione.



*...professionalizzare e specializzare
le proprie conoscenze e competenze...*

Destinatari del master

La partecipazione al master di alta formazione è subordinata a un colloquio motivazionale.

I principali destinatari sono:

- Personale aziendale (impiegati, dirigenti, manager, responsabili) o consulenti nell'ambito di qualità e sicurezza agroalimentare, interessati a implementare o migliorare i propri sistemi di gestione;
- Liberi professionisti, consulenti, auditor e lead auditor che operano per conto di Organismi di Certificazione, funzionari di Enti Pubblici;
- Giovani laureati interessati ad ampliare le proprie conoscenze nell'ambito delle normative cogenti nazionali e internazionali riguardanti l'igiene e la sicurezza degli alimenti.. Possono acquisire importanti vantaggi professionali i laureati (laureandi) in discipline scientifiche: Scienze e tecnologie alimentari, Medicina Veterinaria, Sicurezza igienico Sanitaria degli alimenti, Produzioni Animali, Scienze Agrarie, Biologia, Biotecnologie, Chimica, Alimentazione e Nutrizione Umana, Viticoltura ed enologia e affini.



Durata e Organizzazione del Master

Il Master di Alta Formazione ha la durata complessiva di 84 ore di attività formativa in aula , oppure in modalità E-LEARNING, con lezioni frontali alternate ad esercitazioni. Le lezioni si svolgono in formula weekend (venerdì e sabato), dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

Ai partecipanti verrà consegnato il materiale didattico in formato cartaceo o digitale: dispense, norme, esercitazioni e allegati di approfondimento.

Il programma prevede l'utilizzo di metodologie didattiche interattive per favorire il coinvolgimento dei partecipanti e l'effettivo processo di apprendimento.

Parte basilare sono i lavori di gruppo, le esercitazioni e i role playing che costituiscono occasione di applicazione ed approfondimento delle norme e degli argomenti oggetto di studio.

A ogni incontro verrà consegnato il materiale didattico relativo agli argomenti oggetto della giornata. Verrà inoltre messo a disposizione materiale di approfondimento e una bibliografia di siti internet.



Moduli tematici

1. MODULO 1 (16 ORE)

Corso in Certificazioni Volontarie per il mercato internazionale EU - USA

Il modulo ripercorrerà le tappe dell'evoluzione della sicurezza alimentare nella storia e negli eventi che renderanno necessaria la definizione di regole comuni per assicurare gli scambi commerciali a livello internazionale, fino ad arrivare ai giorni nostri con la definizione di Standard Volontari e alla nascita del Global Food Safety Initiative (GFSI). In un mondo globalizzato, la qualità e i suoi standard hanno trovato un'applicazione capillare volta all'aumento esponenziale delle garanzie necessarie a ridurre il rischio di incidenti di sicurezza alimentare. L'era del Covid-19 ha tuttavia messo in evidenza la fragilità di un mondo globalizzato e ha stimolato l'introduzione di una nuova "Cogenza" rinforzata e parallela agli standard volontari, quale quella introdotta nel mondo della sicurezza dei trasporti e della supply chain in generale fino alla business continuity.

Il modulo fornisce ai discenti il quadro di un vero e proprio percorso evolutivo e applicativo dei regolamenti e le norme dal dopoguerra ai tempi odierni. Ai discenti verrà richiesto di scegliere un settore alimentare sul quale sviluppare in linea con i temi trattati una propria tesina, che diverrà a fine master un capitolo di una monografia che sarà pubblicata nel circuito internazionale ISBN da ITA Group..

2. MODULO 2 (20 ORE)

Corso per il certificato ufficiale INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE (IHA - corso riconosciuto FDA)

Questo modulo specialistico riguarda il Meat and Poultry HACCP secondo i requisiti della USDA FSIS (Dipartimento dell'Agricoltura Statunitense, Servizi Veterinari). Questo corso, approvato dalla prestigiosa International HACCP Alliance (IHA), è il corso cogente richiesto agli operatori dell'industria dei prodotti della carne e derivati impegnati nell'Export in USA ai sensi del 9 CFR 416 e 417 ed in Italia iscritti nelle liste del Ministero della Salute "Export USA". Il corso segue un programma ufficiale ed è indispensabile per la comprensione e corretta implementazione del Piano HACCP di settore, sottoposto sistematicamente a controllo da parte della FSIS (Food Safety Inspection Services). Tale modulo è erogato in partnership con l'unica scuola ufficiale europea IHA, ovvero ESI Partner ITA Group. Il Corso è riconosciuto da FDA.

3. MODULO 3 (20 ORE)

Corso per il Certificato Ufficiale di PCQI (Preventive Controls Qualified Individual - Corso riconosciuto FDA)

Nel 2011 la Food and Drug Administration Statunitense (US FDA) ricevette il mandato da Barack Ussein Obama, 44° Presidente degli Stati Uniti, di modernizzare l'impianto normativo sulla sicurezza alimentare sotto la propria giurisdizione, che era fermo con il Federal Food & Cosmetic Act al 1938. Nasce così il Food Safety Modernization Act (FSMA), che verrà attuato a partire dal 2015 dalla pubblicazione iniziale di 7 Regolamenti che ad oggi sono arrivati a 9. Uno di questi, cogente sia per le aziende domestiche che straniere allo stesso modo, è il regolamento che introduce le Nuove Good Manufacturing Practices (GMPs) ed i Controlli Preventivi Basati sul Rischio per l'Alimentazione Umana (chiamato in breve Preventive Controls).

Questo modulo contiene il corso cogente sviluppato dalla Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), alleanza creata da FDA con il mondo Agroalimentare USA (Accademia, Associazioni di Categoria, Agenzie governative per il controllo ufficiale e Corporation nazionali), per rendere chiaro e semplice il rispetto dei nuovi requisiti per l'industria della trasformazione. Il corso, completamente in Italiano, prevede un'introduzione sulle regolamentazioni FDA e lo svolgimento dei 16 capitoli ufficiali, esercizi compresi, necessari per acquisire la "Competenza" necessaria al Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) per redigere il Food Safety Plan ed arrivare a rispettare il completo Food Safety Program.

La formazione PCQI non comprende la formazione sulle nuove GMPs, che obbligatoriamente dovrà essere effettuata online presso la scuola ufficialmente individuata dalla FDA nella Cornell University (Online GMPs Class 21 CFR 117 Subpart B). Il Corso sarà tenuto dal primo Trainer of Trainer qualificato dalla FSPCA per l'Europa, Claudio Gallottini. Il Corso è riconosciuto da FDA.

4. MODULO 4 (8 ORE)

Corso per Esperto di Pianificazione e Gestione del Piano HACCP (corso ric. AICQ-SICEV)

Il quarto modulo si pone l'obiettivo di:

- illustrare i contenuti del piano HACCP EUROPEO (Hazard Analysis Critical Control Points) e i motivi della sua nascita;
- fornire un'adeguata preparazione per poter pianificare e gestire un sistema efficace di auto-controllo in EU;
- preparare alla comprensione di come creare un sistema di sicurezza alimentare in conformità ai criteri cogenti.

I contenuti formativi del corso e il relativo esame finale sono riconosciuti da AICQ-SICEV, accreditato da ACCREDIA per la certificazione di corsi di formazione professionale e delle competenze delle persone.

5. MODULO 5 (8 ORE)

Corso su Smart Tools in Sicurezza Alimentare e Food Safety Culture

Nel 2009 il Vice Presidente della Sicurezza Alimentare di Walmart, pubblicò un testo dal titolo "Food Safety = Behavior", a voler sottolineare che la sicurezza alimentare è uguale ai comportamenti dei singoli individui. Nel 2018 all'interno della GFSI Conference di Tokyo, quei famosi comportamenti corretti da un punto di vista della sicurezza alimentare, prenderanno il nome di "Food Safety Culture", Cultura della Sicurezza Alimentare, e questa alla luce dei crescenti incidenti di sicurezza alimentare nonostante i diffusi standard volontari, diventerà la metà da perseguire, far propria ed implementare all'interno di una organizzazione alimentare. Nel Dicembre 2019 il famoso Manager di Walmart, viene nominato dalla FDA nuovo direttore della Sicurezza Alimentare: è Frank Yiannas, FDA Deputy Commissioner della Food Policy and Response. Yiannas viene incaricato di seguire l'evoluzione e l'implementazione del FSMA con l'impronta orientata prima alla Cultura e poi all'introduzione di nuovi strumenti intelligenti volti a supportare gli operatori nel loro compito di raggiungere il goal di una reale ed efficace sicurezza alimentare.

Nel Modulo approfondiremo cosa è la Cultura della Sicurezza Alimentare, gli step per implementarla, monitorarla e diffonderla in tutta l'organizzazione. Ci concentreremo inoltre sulla comprensione dei nuovi strumenti intelligenti oggi a disposizione: Big Data, Block Chain, Whole Genome sequencing, Meccanica quantistica, Remote Auditing.

Nel modulo verranno poi coinvolti quattro grandi aziende Italiane che racconteranno le proprie esperienze su entrambe i temi.

6. MODULO 6 (16 ORE)

Corso sulla Regolamentazione della Sicurezza Alimentare nel mondo ed Esami Finali.

L'internazionalizzazione di una industria non può non tener conto delle normative cogenti dei paesi terzi. Quanto queste sono diverse dalla UE? Come cambia l'etichettatura? Cosa deve sapere un Export Manager, un Responsabile Qualità, un Consulente o un Controllore Ufficiale nel momento in cui un'azienda a lui collegata intende scoprire nuove opportunità oltre confine? Il modulo prevede la rapida esplorazione di macro differenze di alcuni dei principali mercati di interesse per il nostro Agroalimentare Made in Italy.



Faculty

Gruppo Midi si avvale, per la realizzazione del programma di formazione proposto, di un corpo docente impegnato in modo continuativo e crescente nell'attività di consulenza, formazione e audit.

Il responsabile della docenza sarà il dr. Claudio Gallottini.

Opera con pluriennale esperienza nel campo della sicurezza alimentare, in particolare dei regolamenti internazionali obbligatori e con un'attenzione costante ai nuovi smart tools applicabili alle industrie alimentari durante l'ispezione, la formazione e l'auditing. Forma ogni anno oltre 2500 dipendenti di industrie alimentari nei diversi paesi del mondo.

È riconosciuto a livello internazionale come esperto di normative federali statunitensi sotto la giurisdizione di FDA e USDA e anche di CFIA SFCR per il Canada e EU Pacchetto Igiene, membro associato del CIEH UK per la formazione HACCP in Gran Bretagna (livello I, II, III, IV). È stato il primo FSPCA Lead Instructor in Europa qualificato su tutti i nuovi regolamenti FSMA, e anche il primo FSPCA ToT in Europa per PCHF. Riguardo alle regole Food Safety Modernization Act (FSMA), è il primo FSPCA Trainer of Trainers (ToT) per PCHF in Unione Europea e anche FSPCA Lead Instructor (LI) per i diversi regolamenti FSMA.

LUCA CIANTI

Laureato in Medicina Veterinaria, abilitato alla professione e specializzato in igiene degli alimenti di origine animale. Cultore di Igiene ed Ispezione degli alimenti di origine animale. Formatore esperto titolare di insegnamento di tecniche di certificazione delle imprese alimentari e audit nelle industrie alimentari (Università di Pisa). Internal Auditor e Lead Auditor in Sistemi di Gestione per la Qualità, Lead Auditor ISO 22000 e Auditor qualificato ISO 22000 e ISO 22005.

PIER PAOLO PARENTINI

Laureato in Scienze Agrarie, collaboratore con vari enti di certificazione quale Lead Auditor BRC e IFS, ISO 9001- ISO 17025, ISO 22000 - ISO 22005. Ispettore DOP e IGP.

SERENA PIRONI

Tecnologo alimentare, Food Contact Expert, auditor di prima, seconda e terza parte. Comprovata esperienza in ambito di assicurazione e controllo qualità in piccole e grandi imprese. Specializzata in sistemi di gestione (BRC, IFS, Biologico, ISO 22000 – FSSC 22000/22002, ISO 22005, Food Defence) e ricerca e sviluppo.

BENITO MARTELLI

Medico veterinario specializzato in ispezione degli alimenti di origine animale, con esperienza in ambito di qualità e sicurezza alimentare, sia nel pubblico (direttore ASL per decenni) che nel privato come Auditor di enti di certificazione su vari schemi, fra cui ISO 9001 e ISO 22000.

Attestati e qualifiche professionali

Al termine dell'intero percorso formativo, attraverso la frequenza di almeno l'80% delle ore di lezione, ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di Master di Alta Formazione Certificata in Gestione della Sicurezza Agroalimentare per il Mercato Internazionale. Tale certificato, costituisce un'importante valorizzazione curriculare delle competenze e un elemento distintivo nell'ottica competitiva del mondo del lavoro.

Unitamente al certificato verranno rilasciati otto attestati di qualifica professionale certificati (previo superamento degli esami di verifica):

- **Attestato di formazione in Certificazioni volontarie per il mercato internazionale EU-USA;**
- **Certificato ufficiale INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE (IHA - corso riconosciuto FDA);**
- **Certificato ufficiale di PCQI - Preventive Controls Qualified Individual (corso riconosciuto FDA);**
- **Qualifica di Esperto di Pianificazione e Gestione del piano HACCP (corso riconosciuto AICQ-SICEV);**
- **Attestato di Formazione su Smart Tools in Sicurezza Alimentare e Food Safety Culture;**
- **Attestato di Formazione sulla regolamentazione della sicurezza alimentare nel mondo.**

Al fine di garantire la spendibilità degli attestati a livello lavorativo e la riconoscibilità dei professionisti, Gruppo MIDI ha provveduto a richiedere e ottenere il riconoscimento dei principali attestati di competenza erogati dalle autorità competenti per tale funzione.

Il corso di Esperto di Pianificazione e Gestione del Piano HACCP è riconosciuto da AICQ-SICEV, cioè il primo organismo nazionale accreditato da ACCREDIA per la Certificazione delle Competenze del Personale e di Corsi di Qualifica Professionale. Questo rappresenta un accreditamento indispensabile per attribuire un valore reale alle conoscenze e competenze acquisite, nonché una spendibilità delle qualifiche a livello nazionale e internazionale.

ACCREDIA è l'unico Ente Italiano di Accreditamento: lavorare sotto la Sua supervisione di conseguenza consente la validità e la spendibilità più ampia dei titoli a livello internazionale, in conformità a UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2012. Il certificato da IHA (International Haccp Alliance) è riconosciuto dalla Food & Drug Administration Americana (FDA).

Il certificato come PCQI è riconosciuto dalla FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance), ente collegato alla Food & Drug Administration americana (FDA). Tali certificati permettono al partecipante di potersi inserire più facilmente nel mondo del lavoro o di ricollocarsi, accrescendo fortemente le proprie competenze per migliorare o cambiare la propria carriera e attività professionale. Ai partecipanti che non dovessero superare le prove finali verrà rilasciato un attestato di partecipazione, con l'opportunità di ripetere gli esami.

Certificazioni

I Master di Alta Formazione Manageriale di Gruppo MIDI garantiscono un valore aggiunto grazie a prestigiosi riconoscimenti e accreditamenti a livello nazionale, offrendo percorsi formativi di elevata qualità e di grande spendibilità nel mercato del lavoro.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015

Ric. ACCREDIA l'Ente italiano di Accreditamento:

Gruppo MIDI è tra le prime società di formazione in Italia ad aver ottenuto la certificazione ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la Qualità) con accreditamento nel settore EA 37 (Formazione) con il seguente scopo: **"Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito manageriale"**. Oggi più che mai è fondamentale avere qualifiche professionali certificate, per acquisire un vantaggio competitivo stabile da parte del professionista nel momento in cui propone la sua candidatura alle aziende.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 21001:2018

Ric. ACCREDIA, Ente italiano di Accreditamento

Gruppo Midi, grazie al costante lavoro dedicato alla progettazione di percorsi formativi, garantisce l'unicità delle competenze acquisite e, in particolare, il riconoscimento di qualifiche certificate a livello nazionale. La norma ISO 21001:2018 è lo standard internazionale di riferimento per i servizi per l'apprendimento relativi all'istruzione e alla formazione non formale, quale strumento fondamentale per lo sviluppo delle imprese e delle società, dal momento che la formazione e l'addestramento dei lavoratori rappresenta la crescita professionale, culturale e umana del personale. La ISO 21001 è la norma che dà garanzia della qualità dell'educazione offerta e dell'efficacia organizzativa dei processi attivati nell'organizzazione. Gruppo Midi è tra le poche società in Italia ad aver ottenuto la certificazione della norma ISO 21001:2018 con il riconoscimento di ACCREDIA.

RICONOSCIMENTI E ACCREDITAMENTI

L'Alta Formazione Professionale di Gruppo Midi, oltre alle certificazioni menzionate, è accompagnata da prestigiosi riconoscimenti e accreditamenti: ciò dimostra la riconoscibilità a livello nazionale e internazionale della formazione da noi erogata e la spendibilità di quest'ultima nel mercato del lavoro.



Partner



ESI è una società di consulenza internazionale leader sulla sicurezza alimentare e su normative cogenti per oltre 70 paesi. Da oltre 20 anni supporta le industrie alimentari attraverso attività di Consulenza, Ispezione, Audit e Formazione per tutti gli aspetti legati al food safety e all'export in modo fortemente innovativo.

Grazie al know how altamente specializzato del proprio team, ESI diventa dal 2013 un riferimento internazionale sulle normative cogenti di sicurezza alimentare Nordamericana con formazione ufficiale FSMA, consulenza e corsi sulla normativa Canadese SFCR ed Europea.

Nel 2019 la divisione export viene inglobata della multinazionale ITA Group società di consulenza multinazionale presente in oltre 70 paesi del mondo specializzata in sicurezza alimentare sulle normative cogenti/paese per industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e dei dispositivi medici.

Infatti, ESI dal 2019 supporta le aziende in oltre 70 paesi del mondo con consulenza, formazione, Auditing ed assistenza globale anche nella revisione legale delle etichette.

Oggi con il suo team di oltre 150 tecnici, formatori, Auditor e consulenti multidisciplinari ESI è la società di riferimento per gli adempimenti normativi a livello globale e annualmente partecipa ai maggiori eventi congressuali e conferenze internazionali in Europa, USA, Asia e Medio Oriente, con relazioni e pubblicazione dei propri abstract su attività di consulenza, ricerca e sviluppo.

ESI è inoltre la prima società di consulenza europea riconosciuta come riferimento dal mercato USA, qualificata per la formazione su tutti i nuovi regolamenti introdotti dal FSMA (Food Safety Modernization Act) con quattro Lead Instructors interni e con all'interno del proprio staff uno dei Trainer of Trainers (ToT) per i Preventive Controls for Human Food, docente inoltre, dell'unica Better Process Control School in Italia approvata FDA per i Canned Food.

La missione di Euroservizi Impresa, unitamente a Gruppo MIDI, è "sviluppare nelle persone la cultura della sicurezza e della prevenzione, favorendo così un agire consapevole e responsabile a sostegno della Sicurezza, Igiene, Benessere collettivo e della tutela dell'individuo negli ambienti e luoghi di lavoro".

Prospettive Occupazionali

- Attività di consulenza presso Studi Professionali orientati alla implementazione di sistemi di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare. Attività di collaborazione con Studi Associati orientati allo sviluppo di strategie tese all'assistenza tecnica di aziende agroalimentari che necessitano di implementare correttamente le normative internazionali inerenti all'igiene e alla sicurezza degli alimenti ai fini dell'export. Attività di collaborazione per Regulatory Affairs per il settore agroalimentare internazionale;
- Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare presso aziende che si occupano di trasformazione e/o commercializzazione di alimenti e bevande, o della loro filiera, orientate alla commercializzazione internazionale dei propri prodotti;
- Consulente di HACCP Europeo e Internazionale.

Gruppo MIDI: Aziende e Lavoro

A seguito del conseguimento degli attestati previsti dal master, Gruppo MIDI, unitamente ai propri partners (aziende che operano in più settori produttivi), ricerca opportunità di sviluppo professionali per i partecipanti in linea con le competenze maturate. Già in aula i docenti svolgono una preziosa attività di orientamento dedicando momenti specifici alle possibilità di inserimento lavorativo più indicato a seconda del background, delle competenze e delle attitudini dei singoli partecipanti.

13

Nello specifico, le attività di orientamento svolte da Gruppo MIDI e dalle società che collaborano con essa si realizzano attraverso:

1. presentazione dettagliata dei profili dei partecipanti alle aziende partners; tale attività potrebbe trasformarsi, previa disponibilità delle aziende e compatibilità del profilo del candidato con quanto richiesto dalle stesse, in un'opportunità di tirocinio o stage formativo della durata di 3-6 mesi;
2. inserimento in database del profilo del partecipante così da permetterne una consultazione immediata da parte di aziende su tutto il territorio nazionale;
3. giornate dedicate a: seminari, workshop, orientamento per favorire la conoscenza e le opportunità occupazionali degli allievi;
4. revisione del CV del candidato, al fine di renderlo più efficace in previsione dell'analisi delle HR aziendali.

I nostri Workshop

Gruppo MIDI al fine di garantire un aggiornamento continuo in ambito formativo e di sviluppo professionale organizza periodicamente seminari e workshop con aziende, studi di consulenza e privati (in particolare neolaureati e dipendenti di aziende o consulenti), in specifici settori, con l'obiettivo di comprendere le esigenze delle aziende e trovare un momento di incontro con i partecipanti al fine di esaminare le possibili opportunità lavorative.



Info e contatti

Gruppo Midi - Formazione Permanente
Strada della Repubblica, 21 - 43121 Parma
P.IVA 02753310347
Tel: 0521503199 Cel: 3293641194
Email: info@gruppomidi.it
Sito web: www.gruppomidi.it