Innovazione green e digital / food

SICUREZZA ALIMENTARE: PROGETTAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP E CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Codice corso:
2021-15664/RER 2,1

Obiettivo:
Attivare una offerta formativa alle persone, indipendentemente dalla situazione occupazionale, per l'aggiornamento, la qualificazione e specializzazione delle proprie competenze tecniche e professionali rendendole adeguate e rispondenti a sostenere la duplice transizione verde e digitale che sta modificando i processi di lavoro e i modelli organizzativi delle imprese di produzione di beni e servizi.

Descrizione:
CONTENUTI: La ricerca della qualità nell?alimentazione. Quadro normativo di riferimento. Il pacchetto igiene. Igiene degli alimenti. I rischi. La comunicazione del rischio. Principi dell?autocontrollo e il Codex Alimentarius. Analisi del metodo: i principi dell?HACCP. Progettazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto alimentare. I sistemi e gli strumenti di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto alimentare. Danni, conseguenze, sistema di sanzioni conseguenti a fenomeni di contaminazione. Certificazione della filiera, certificazione di processo e certificazione di prodotto. Certificazioni obbligatorie e volontarie nel settore alimentare. Certificazione, valorizzazione dell?eccellenza e lotta alle frodi. Certificazione B2B, B2C, finalità ed obiettivi. Gli standard di certificazione: ISO, BRC, IFS, GLOBAL GAP. La certificazione di prodotto e le norme cornice. Certificazione DOP e IGP, STG. La certificazione del prodotto BIO. Organismi di controllo, disciplinari e procedure. Procedure informatiche e tool di supporto ai processi di certificazione del prodotto alimentare. Le nuove tecnologie digitali a supporto della certificazione della filiera per la difesa del Made in Italy agroalimentare. Impatti della certificazione di processo e di prodotto sulla filiera agroalimentare.

REQUISITI FORMALI: Possono accedere al corso persone che, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro, abbiano assolto l?obbligo di istruzione e il diritto-dovere all?istruzione e formazione e risultino residenti in Regione Emilia-Romagna in data antecedente all?iscrizione al percorso formativo

REQUISITI SOSTANZIALI: Il percorso si configura come di LIVELLO INTERMEDIO, per tutti coloro che sono in possesso di competenze di base in ambito agroalimentare e desiderino approfondire i temi della sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti. Tali conoscenze e competenze potranno derivare da precedenti esperienze formative/lavorative.

ATTESTAZIONE: Al termine del percorso verrà rilasciato un Attestato di frequenza

Calendario:
Il corso inizierà Giovedì 29 Settembre in modalità on-line dalle 19:00 alle 22:00

Docenti:
Esperti del settore.

Sede di svolgimento:
Modalità On Line

Quota di partecipazione:
0,00 Euro

Termine iscrizioni:
05/09/2022

Informazioni:
ATTENZIONE: IL PERCORSO SI AVVIA AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO NECESSARIO DI PARTECIPANTI

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: Guglielmi Fabio - Gianluca Capelli
E-Mail: info@agriform.net
Tel: 0521 244 785

L'OPERAZIONE è condotta in partenariato con Cenform e IFOA.
Operazione RIF. P.A. 2021-15664/RER INNOVAZIONE GREEN E DIGITAL NELLA FILIERA AGROALIMENTARE EMILIANO-ROMAGNOLA approvata con DGR n. 962 del 21/06/2021 cofinanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.