



Cipa At Piemonte – sede di Alessandria

TITOLO CORSO	DURATA	FREQUENZA	SEDE	DATE
<u>HACCP ed etichettatura dei prodotti alimentari: aspetti tecnici e normativi</u>	8 ore	6 ore	CIPA AT PIEMONTE c/o CIA ALESSANDRIA Via Savonarola, 29 ALESSANDRIA	22 Gennaio ore 09-13  29 Gennaio ore 09-13

**Destinatari e requisiti per l'ammissione:** I destinatari sono le persone e gli addetti occupati del settore agricolo ed agroalimentare (compresi i tecnici non dipendenti della pubblica amministrazione), le PMI operanti in zone rurali ed altri gestori del territorio.

**Costo:** il corso è finanziato ai sensi del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte – Misura 1 – Operazione 1.1.1- "Formazione professionale in campo agricolo e forestale" azione 1 : "Formazione in ambito agricolo" quindi:

- ✓ Corso **gratuito** per persone fisiche (titolari o soci), coadiuvanti e/o dipendenti delle ditte individuali, delle società di persone, cooperative, di capitali che rientrano nella classificazione **ATECO A01**;
- ✓ Corso **finanziato al 70%** per persone fisiche (titolari o soci), coadiuvanti e/o dipendenti di micro e piccole imprese (inferiore ai 50 dipendenti);
- ✓ Corso **finanziato al 60%** per persone fisiche (titolari o soci), coadiuvanti e/o dipendenti di **medie imprese** (dai 50 ai 250 dipendenti).

**Informazioni ed iscrizioni:**

**Segreteria didattica CIPA-AT UL10- Alessandria:** tel 0131/1957096

**Referente Formazione Provinciale:** Sonia Perico

cell 3454529713 - e-mail [s.perico@cia.it](mailto:s.perico@cia.it)- [alessandria.cipa.at@cia.it](mailto:alessandria.cipa.at@cia.it)



## PROGRAMMA

### **Mercoledì 22/01/2020 – docente: Perico Sonia – 9.00/13.00**

Legislazione in materia di igiene degli alimenti. La semplificazione per le microimprese, legge 283/62

Le frodi alimentari.

Responsabilità dell'OSA

Rischi per il consumatore, chimici, fisici, microbiologici.

Allergeni, fitofarmaci, aflatossine, microrganismi e sistemi di crescita.

Illustrazione dei principali microrganismi patogeni ed agenti alteranti. La gestione in sicurezza delle fasi dei processi produttivi dei prodotti agroalimentari

La corretta conservazione degli alimenti. Il corretto stoccaggio degli alimenti. Gestione delle temperature batteri patogeni più frequenti nelle nostre zone.

### **Mercoledì 29/01/2020 – docente: Perico Sonia – 9.00/13.00**

Regolamento (Ue) N. 1169/2011 e s.m.. e campo di applicazione.

Normativa specifica per l'etichettatura vitivinicola.

Normativa aggiornata in materia di allergeni ed etichette nutrizionali. Le modalità adeguate per la corretta etichettatura di prodotti agroalimentari preimballati, sfusi, preincartati. Esempi pratici di etichettatura dei diversi prodotti agroalimentari: miele, farine, prodotti lattiero-caseari, confetture e conserve, succhi di frutta e vino.

**Sede del corso:** la lezione t del 08/11 si svolgerà presso **Sala Massone c/o CIA ALESSANDRIA – Via Savonarola, 29**

**Prova d'esame:** gli allievi che avranno seguito il 75% del monte ore potranno accedere al test finale che avverrà alla presenza di una commissione interna il **giorno 29/01 alle ore 12.00 c/o Sala Massone c/o CIA ALESSANDRIA – Via Savonarola, 29**

E' prevista **frequenza obbligatoria** di almeno **il 75% delle ore di lezione**

Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza e profitto**, a seguito del raggiungimento del monte ore minimo previsto e dell'esito positivo di un test finale di valutazione didattica.

**N.B.** Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti (30)

#### **Adesioni ed Informazioni:**

- **Segreteria didattica CIPA-AT UL10- Alessandria:** tel 0131/1957096
- **Referente Formazione Provinciale:** Sonia Perico  
cell 3454529713 - e-mail [s.perico@cia.it](mailto:s.perico@cia.it)- [alessandria.cipaaf@cia.it](mailto:alessandria.cipaaf@cia.it)

**Segreteria amministrativa:** CIPA-AT PIEMONTE: tel 011/53441