

CORSO – QUALITA' DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Due aspetti da tenere sotto costante controllo.

Durata: 10 ore

ID Corso: SIAPAAGR-01

Tipologia: FAD

Quota d'iscrizione: € 90,00 + Iva

Obiettivi del corso:

I corsi, organizzati da SIAPA, nascono con lo scopo di migliorare il livello di formazione tecnica, economica e gestionale di coloro i quali intendono partecipare all' Operazione 6.4.C – PSR Sicilia 2014-2020 “Sostegno per la creazione o sviluppo di imprese extra agricole nei settori commercio - artigianale - turistico - servizi - innovazione tecnologica”, indirizzandoli verso nuove e diversificate tecniche di produzione, fornendo loro conoscenze adeguate nei processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei sistemi di qualità.

Destinatari

Destinatari dell'intervento sono giovani agricoltori, uomini e donne, residenti nel territorio dell'Unione Europea, insediati o che intendono insediarsi come conduttori di azienda agricola, imprenditori agricoli ed agro-alimentari, lavoratori agricoli, compresi i coadiuvanti familiari.

Programma

Articolazione del modulo

Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del discente sulle procedure il sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, il sistema di etichettatura e le malattie trasmissibili tramite alimenti. Verranno attenzionati contenuti quali:

- La direttiva del Consiglio 89/397/CEE.
- Attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari.
- Accertamenti completi sul prodotto.
- Organi di controllo istituzionali e ministeri competenti.
- Gli attori del controllo ufficiale.
- IL REGOLAMENTO CE 2073/2005.
- CASI PARTICOLARI: integratori alimentari, additivi alimentari e alimenti irradiati.
- Campionamento e laboratori di analisi.
- Caratterizzazione dei metodi di analisi.
- Cenni alla norma UNIISO/IEC17025.
- Marchi comunitari di qualità.
- La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).
- L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

- La Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G.).
- Prodotti dell'Agricoltura Biologica.
- Tracciabilità e Rintracciabilità.

Verifica finale di apprendimento

Il corso si conclude con una verifica finale dell'apprendimento degli allievi, effettuata tramite la somministrazione ad ogni partecipante un test a risposta multipla e aperta, al termine del quale verrà rilasciato un Attestato di frequenza nominale.

Sedi e date di svolgimento

Le sedi e relative date di svolgimento del percorso formativo sono indicati nella Scheda Corso presente nel sito web.