

Corso Fad sincrono:
" ETICHETTATURA DEI PRODOTTI
ALIMENTARI: Aggiornamenti e Casi pratici "

22 e 24 Ottobre 2024

Ore 9-13

Docente: Dott. Giovannini Luca Cristina

Iscrizioni ancora Aperte!!

Obbiettivi

OBBIETTIVI DI SISTEMA 1 - Applicazione nella pratica quotidiana dei principi e delle procedure dell'evidence based practice (EBM - EBN - EBP)

Le etichette dei prodotti alimentari, che negli anni sono state al centro di un'intensa attività normativa finalizzata a renderle sempre più trasparenti ed affidabili, sono oggi uno strumento di grande rilevanza sia per le imprese, sia per i consumatori. Per poter etichettare un alimento è necessario conoscere un complesso panorama legislativo in continua evoluzione. Oltre alle disposizioni di tipo generale del Regolamento comunitario 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è necessario tenere in considerazione quanto previsto dalle normative specifiche di settore, le cui prescrizioni devono essere integrate con la normativa europea. Durante il corso verranno approfonditi gli aspetti più critici legati alla corretta redazione dell'etichetta, considerando quelli che sono i più recenti aggiornamenti normativi e dando ampio spazio all'applicazione pratica.

Destinatari

È rivolto a Chimici, Biologi, Tecnologi alimentari, Tecnici della prevenzione, Responsabile Igiene Industriale, Consulenti e Professionisti della Sicurezza Alimentare, Responsabili ed Operatori del Servizio Prevenzione e Protezione RSP, della Qualità, Ambiente e Sicurezza, dell'Igiene Industriale, Tecnici di laboratorio, Agronomi, Agrotecnici, Auditor che operano nelle filiere agroalimentari.

Programma

1° giorno

Quadro normativo di riferimento per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari Pratiche leali d'informazione e requisiti generali

Le indicazioni obbligatorie, con approfondimenti su:

Allergeni QUID

TMC e data di scadenza

Paese di origine o luogo di provenienza e l'ingrediente primario Dichiarazione nutrizionale e NutriInform

Battery

2° giorno

Vendita a distanza

Disposizioni nazionali sui prodotti sfusi e B2B Cenni alle informazioni facoltative Aggiornamenti normativi

PROVIDER ECM e SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CENTRO FORMAZIONE E SERVIZI

LE QUERCIOLE DELL'ING.ROGNINI CRISTINA & C. SAS Provider ECM n. 4650

servizi.centroformazione@unimil.com rif. tel. 3497855331 <https://www.centroformazione.servizi.com/>

Bonifico a : Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

BANCO BPM – iban IT51V0503425347000000002714

causale: DATA CORSO E COGNOME+NOME PARTECIPANTE

Pos Link pagamento con pos tspay.me/8b6lww



Formazione
Ecm 2024



- ✓ **10** crediti Ecm
- ✓ **8** ore di aggiornamento Rsp
- ✓ Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **8** crediti formativi.
- ✓ Per Iscrivarsi: compilare e inviare scheda dal sito

+

Quote di iscrizione:

- ✓ Solo partecipazione Uditore: € 130
- ✓ Ecm+Rsp: € 220
- ✓ Ecm: € 195
- ✓ Rsp: €155 (Importi compresi iva)



Il corso è accreditato DA L'AGENZIA FORMATIVA **OPUSFORM SRL** codice accreditamento regionale OF0388, per **8 ore di aggiornamento Rsp e Asp**

