CONTROLLO DI QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE E HACCP

Legislazione, norme e regolamenti nel settore agroalimentare sono in continua evoluzione, introducendo nuove importanti indicazioni come le disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (**Etichettatura degli alimenti**), la relativa disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs. n. 231/2017, entrata in vigore a maggio 2018, ed **i più recenti Regolamenti** come:

- Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali e altre attività ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, nonché delle norme sulla salute e il benessere degli animali, sulla salute delle piante e sui prodotti fitosanitari
- Regolamento (UE) 2019/1381 sulla trasparenza e sostenibilità del sistema di valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare
- Regolamento (UE) 2021/382 sui i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Vi è una richiesta sempre maggiore di sicurezza dei **processi produttivi** e allo stesso tempo il settore agroalimentare è in continuo fermento di novità e opportunità che anche le micro e piccole imprese cavalcano per offrire ai consumatori prodotti artigianali di eccellente qualità.
Il cliente "GDO" (Grande Distribuzione Organizzata) deve verificare il processo produttivo, con un **audit**, e questo percorso vi fornirà le nozioni che vi permetteranno di affrontare la situazione.

COSA IMPARERAI?

Il corso affronta i principali temi legati **all'organizzazione interna** e dei **processi** e ai relativi aspetti di **sicurezza alimentare**, qualità e autotutela e aspetti normativi, includendo:

- Panoramica sugli aspetti basilari della sicurezza alimentare, autocontrollo e verifica dell'efficacia del proprio piano
- Il sistema HACCP
- I piani di autocontrollo e buone prassi igieniche
- Etichettatura alimentare tra obblighi, sanzioni e opportunità
- intolleranze, allergie e celiachia

A CHI È RIVOLTO?

Il corso si rivolge agli operatori (titolari, soci, collaboratori e dipendenti) del settore agroalimentare, dalla trasformazione alla vendita, che hanno necessità o desiderano avere un quadro sintetico degli adempimenti e degli obblighi di settore, degli aggiornamenti legislativi e normativi, ma anche delle opportunità di autotutela e di differenziazione e sviluppo che vi possono essere in un settore in continua evoluzione e che rappresenta una delle eccellenze artigianali del Made in Italy.

QUANDO E DOVE?

Il corso, della durata di **21** ore (più **4** ore di project work) si svolgerà presso l'Associazione Artigiani a Trento, in Via Brennero 182, o in una sede limitrofa.

Le date di realizzazione del corso devono ancora essere definite, saranno comprese nei mesi che vanno da ottobre 2025 a febbraio 2026. Il prima possibile vi aggiorneremo.

DOCENTI

GABRIELLA DEMONTI consulente di settore con esperienza di docenza e di consulenza alle aziende ed esperta di enti che operano nella tutela e controllo del settore.

REQUISITI DI ACCESSO

L'azienda deve essere **iscritta a Fondartigianato**: verifica con il tuo consulente paghe se nel cassetto previdenziale compare la **sigla FART**.

… e se non ho i requisiti?
Invia comunque la segnalazione di interesse. Faremo il possibile per accogliere anche la tua richiesta.

COSTO

Il **corso è gratuito** per i dipendenti e i titolari/soci/collaboratori familiari di aziende artigiane associate che aderiscono a Fondartigianato.
Per poter usufruire del finanziamento che rende il corso gratuito, è necessario **dedicare del tempo alla compilazione dei moduli** e i partecipanti devono **garantire il 70% di frequenza**.

RITIRO / MANCATA FREQUENZA

Il mancato raggiungimento delle ore di frequenza o il ritiro di un partecipante una volta firmata la dichiarazione di impegno comportano per EBAT un taglio di budget non recuperabile, che verrà addebitato all'azienda.
Effettuate l'iscrizione solo se siete certi di poter garantire la frequenza al corso.

POSTI DISPONIBILI

Il corso potrà essere confermato al raggiungimento del numero minimo di 8 partecipanti e fino ad un massimo di 15 partecipanti. Le iscrizioni saranno accolte in ordine cronologico.

ISCRIZIONE

LE ISCRIZIONI VANNO EFFETTUATE ENTRO E NON OLTRE IL **25 LUGLIO 2025**!
Invia la tua segnalazione di interesse per la partecipazione ai corsi **CLICCANDO QUI**