

ISCRIZIONI
APERTE!

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI:

AGGIORNAMENTI E CASI PRATICI

28 Ottobre - 2 Novembre

ORE 9-13

DOCENTE: DOTT.SSA CRISTINA GIOVANNINI LUCA



Corso fad sincrono 10 ECM

VISITA IL SITO E ISCRIVITI! www.centroformazioneeservizi.com



Valido come aggiornamento Rsppp!!



ETICHIETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI: AGGIORNAMENTI E CASI PRATICI

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 NutrInform Battery

2°giorno

Vendita a distanza

Disposizioni nazionali sui prodotti sfusi e B2B

Cenni alle informazioni facoltative

Aggiornamenti normativi

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 RSPP, della Qualità, Ambiente e Sicurezza, dell'Igiene Industriale, Tecnici di laboratorio, Agronomi, Agrotecnici, Auditor che operano nelle filiere agroalimentari.

Costo:

- **CORSO PER CREDITI ECM:** ➔160+IVA= ➔195,20
- **COSTO CREDITI ECM E AGGIORNAMENTO RSPP:** ➔ 170+IVA= ➔207,40
- **COSTO CORSO PER PARTECIPANTI UDITORI QUINDI SONO COLORO CHE NON SONO NÈ AI CREDITI ECM NÈ AGGIORNAMENTO RSPP:** ➔100+IVA= ➔122
- **COSTO CORSO PER PARTECIPANTI NON INTERESSATI AI CREDITI ECM MA SOLO AL SOLO AGGIORNAMENTO RSPP:** ➔120+IVA= ➔146,40

**ISCRIZIONI
APERTE!**

Obbiettivo del corso:

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.

Per iscriversi:

Collegarsi al sito compilare dati anagrafici e di fatturazione

www.centroformazioneeservizi.com

Effettuare il saldo a mezzo bonifico e inviare ricevuta alla mail:

servizi.centrolequerciole@gmail.com

ISCRIZIONI APERTE!

Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 10 crediti formativi



Aggiornamento Rssp:



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

BANCO BPM – iban IT51V050342534700000002714

SEGRETERIA: CEL 3497855331 EMAIL servizi.centrolequerciole@gmail.com