



Etichettare, Tracciare, Comunicare: le competenze chiave dell'agrifood

Integrità, Trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Operazione Rif PA. 2024-22708/RER/1 "Sostenibilità e innovazione dei sistemi e filiere produttive agrifood - Azione 1" approvata con delibera DGR 1914/2024 del 14/10/2024 e realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna.

**Costo**

Gratuito

Durata

24 ore

Sede

Online

Settori

Alimentare, Normativa/Giuridica, Sostenibilità

Destinatari

Persone

Tipologie

Per occupati, Per disoccupati

Termine iscrizioni

09/10/2025

Data inizio

20/10/2025

Data fine

25/11/2025



Obiettivi

In termini di obiettivi formativi il percorso vuole fornire conoscenze rispetto all'adozione di sistemi per la tracciabilità e trasparenza dei prodotti, garantire integrità e sicurezza nei prodotti e servizi per il sistema/filiera produttiva dell'agrifood.

La figura in uscita sarà in grado di adottare sistemi per la tracciabilità e trasparenza dei prodotti per garantire integrità e sicurezza nei prodotti e servizi, in particolare sarà in grado di applicare correttamente nel proprio contesto operativo le norme che disciplinano l'etichettatura dei prodotti alimentari, la tracciabilità e la trasparenza dei processi produttivi.

Destinatari

Persone, che a prescindere dalla condizione occupazionale, per aspettative, inclinazione o attitudine intendano intraprendere un percorso formativo per migliorare la propria occupabilità e adattabilità a partire dall'acquisizione di competenze tecnico professionali e/o gestionali/organizzative/manageriali per un inserimento qualificato nelle imprese della filiera di riferimento dell'operazione.

Requisiti di accesso

- Requisiti di accesso formali: essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna.
- Requisiti di accesso sostanziali: conoscenza base dell'utilizzo di strumenti informatici.

Contenuti del corso

- Ecodesign for sustainable products regulations;
- Passaporto digitale dei prodotti;
- Eco progettazione degli imballaggi;
- Regolamento imballaggi 2025/40;
- Upstream innovation: teoria, casi pratici e workshop interattivo;
- Direttiva SUP;
- Sistemi di deposito cauzionale;
- Finalità e funzione dell'etichettatura alimentare;
- Breve storia normativa dell'etichettatura alimentare;
- Regolamento UE n° 1169\2011 - Scopi, adempimenti, novità e interpretazioni;
- Obbligo di etichettatura: categorie di alimenti;
- Informazioni obbligatorie;
- Denominazione alimento;
- Elenco degli ingredienti (inclusi additivi, aromi);
- Allergeni;
- Quantità di alcuni ingredienti (QUID);
- Quantità netta;
- Termine minimo di conservazione/scadenza;
- Condizioni di conservazione e impiego;
- Nome o ragione sociale e sede;
- Paese d'origine o luogo di provenienza;
- Istruzioni per l'uso;
- Titolo alcolometrico (se >1,2%);
- Dichiarazione nutrizionale;
- Regolamento CE n. 1924/2006;
- Claims ammessi e vietati.

Modalità e criteri di selezione

Il processo di selezione, che si attiverà esclusivamente qualora il numero di candidature risultasse superiore al numero di posti disponibili per la gestione efficace del gruppo/aula, verterà sull'analisi del possesso dei requisiti sottoelencati.

La selezione verificherà la conoscenza BASE di STRUMENTI INFORMATICI.

Attestato

Attestato di frequenza.

Calendario

Le lezioni si terranno dalle 14:00 alle 18:00 nelle seguenti date:

- lunedì 20 ottobre 2025
- lunedì 27 ottobre 2025
- lunedì 3 novembre 2025
- lunedì 10 novembre 2025
- lunedì 17 novembre 2025
- martedì 25 novembre 2025

Sede del corso

Le lezioni saranno online, tramite piattaforma Teams.

Referente

Valentina Faggion | Email: faggion@cnafoer.it | Telefono: 0532067332

Docenti

Simone Grasso

Laureato in Environmental and Resource Management ed Economics, con specializzazione in Green Economy & Sustainability, ha maturato esperienza come esperto di economia circolare e sostenibilità ambientale in contesti industriali e formativi. È docente in corsi su economia circolare, innovazione sostenibile e green packaging, con focus sulle tecnologie digitali applicate ai processi produttivi e logistici.

Demetra Salemi

Biologa nutrizionista, esperta in tracciabilità degli alimenti.