

Progetto 14 L'APPROCCIO AL BIOLOGICO LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA

Durata: 48 ore



Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti conoscenze e competenze per introdurre l'approccio biologico nella filiera produttiva dell'agroalimentare, partendo dalla produzione ecosostenibile nel suo senso più ampio, per arrivare ad un approccio integrato per la qualità, sicurezza e rintracciabilità alimentare, sapendo individuare anche piattaforme di raccolta e trasferibilità di dati per tracciare la "vita" del prodotto bio trasformato. La formazione comprenderà una parte pratica e di confronto con realtà che già applicano il bio alla filiera produttiva, per fornire conoscenze direttamente applicabili e capacità di comparazione tra realtà produttive afferenti all'agroalimentare.

Contenuti

1) Il biologico applicato alla filiera agroalimentare (22 ore)

- Analisi del processo produttivo e organizzazione aziendale: impianti, attrezzature, pratiche di lavorazione
- Il sistema di autocontrollo e l'uso del Piano Haccp
- Ricetta ed etichetta alimentare conforme ai criteri del bio
- Principi di nutraceutica
- Rintracciabilità durante la filiera produttiva (principi e piattaforme)
- I controlli esterni e interni
- La produzione biodinamica affiancata al biologico

2) Normativa e certificazione in ambito bio (16 ore)

- Approfondimento dei contenuti specifici dei Reg. CE 834/07, del Reg. CE 889/08 e normativa nazionale
- Reg. UE 848/18
- Implicazioni e controlli conseguenti alla certificazione biologica

3) Il Residuo Zero (10 ore)

- Contaminanti e inquinamento ambientale
- Valutazione del rischio nella filiera produttiva

Requisiti di accesso

L'operazione è rivolta a persone occupate e non occupate in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti formali

- residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso
- possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e/o laurea (preferibilmente in ambito scientifico, tecnico, tecnologico)
- permesso di soggiorno per i cittadini stranieri

Requisiti sostanziali

- Conoscenze basilari di chimica e biologia degli alimenti
- Conoscenze sulla filiera agro-alimentare

Qualora il numero degli iscritti fosse superiore al numero dei posti disponibili, verrà data priorità a coloro che sono in possesso di una laurea coerente con i contenuti del corso. Non potranno essere destinatari del percorso i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.

Criteri di selezione

Non è prevista una fase di selezione, le richieste di iscrizione saranno accolte entro la data di scadenza prevista e saranno ammessi coloro che sono in possesso dei requisiti di accesso previsti e in considerazione della priorità di accesso definita fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Periodo di svolgimento

novembre 2021 - dicembre 2022

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Costo

Gratuito

Sedi

I corsi potranno essere avviati in presenza o in modalità videoconferenza (tramite la piattaforma ZOOM) nelle sedi territoriali di Irecoop Emilia-Romagna: Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna (Faenza), Forlì-Cesena (Forlì).

Partner

Irecoop Emilia-Romagna (titolare), Agrintesa, Caviro, CICA Bologna, Orogel, Astra, Conserve Italia, Martini.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Brunella Tortoreto

tel. 051-7099015

tortoretob@irecoop.it

IRECOOP EMILIA-ROMAGNA