



## Workshop di aggiornamento tecnico

### **“QUALITA’ ALIMENTARE, CERTIFICAZIONI E STANDARD DI FORNITURA ALLA GDO”**

**SALA RUSSO - CAMERA DI COMMERCIO**

**Via S. ASPRENO . 80100 NAPOLI**

**21/09/2015 - h. 15:00 - 19:00**

**28/09/2015 - h. 10:00 - 14:19:00**

#### **1. Premessa**

Il documento descrive le modalità operative per la realizzazione delle attività proposte da Agroqualità a per l'ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Napoli.

Il progetto vuole fornire agli iscritti all'ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Napoli le informazioni circa le recenti evoluzioni delle norme relative alle le diverse forme di certificazione applicabili alle singola realtà aziendali.

#### **2. Azioni**

Il progetto d'informazione ed aggiornamento si articolerà in due giornate di 4 ore.

#### **I Giornata 21Settembre 2015 – h. 15.00 – 19.00**

##### **- Sicurezza ed Igiene degli Alimenti il nuovo quadro Normativo**

- Aggiornamenti normativi su (Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99) pacchetto igiene ed Haccp nonché Regolamento (CE) 183/2005 su requisiti per l'igiene dei mangimi.
- Nuovo Regolamento Europeo n. 1169 del 25/10/2011 in materia di etichettatura e sicurezza alimentare;

**Docente: Dr. Antonio Taormina**

##### **– La certificazione di prodotto strumento per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali**

- Il regolamento comunitario UE 1151/12 in materia di prodotti a denominazione di origine;
- I marchi collettivi geografici (dir. CEE 104/89 e reg. CE 40/94 e codice di proprietà industriale)
- Casi pratici e suggerimenti operativi

**Docente: Dr. Lorenzo D'Archi**



## II Giornata 28 Settembre 2015 – h. 15.00 – 19.00

### – Le norme volontarie sulla sicurezza alimentare (ISO22000 e ISO 22005): strumenti propedeutici al rispetto delle leggi e di miglioramento

Le norme volontarie relative alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità

- La gestione della sicurezza alimentare lungo l'intera filiera: la norma ISO 22000
- La rintracciabilità a livello aziendale ed a livello di filiera: la norma ISO 22005
- La norma FSSC (Food Safety System Certification Standard) 22000

**Docente: Dr. Antonio Taormina**

### – Gli standard di fornitura alla grande distribuzione organizzata (BRC, IFS, Globalgap), opportunità e primi elementi di applicazione

- Gli standard promossi dalla GDO
- Il modello riconosciuto in Inghilterra: BRC **approfondimento sulla nuova versione 7**
- Il modello riconosciuto per i Paesi dell'area centro-europea (Germania, Francia, Austria, Svizzera): IFS (International food standard)
- Le buone pratiche agricole nella produzione di prodotti ortofrutticoli: GLOBALGAP
- test di apprendimento

**Docente: Dr. Antonio Taormina.**

### **3. I Docenti**

Per le attività di progettazione ed erogazione del Progetto, la ns Organizzazione si avvale di personale interno e collaboratori esterni altamente qualificati e di comprovata esperienza.

Questi utilizzeranno una metodologia di didattica attiva. Che prevede l'alternanza tra teoria e pratica, con lo sviluppo di esercitazioni mirate all'apprendimento e con l'analisi di case study significativi, allineati al target dei partecipanti

### **4. Aspetti logistici**

Il corso di aggiornamento si terrà presso la Camera di Commercio di Napoli

### **5. Aspetti didattici**

Sarà cura di Agroqualità fornire per tutti gli iscritti il materiale di supporto necessario.

### **6. Attestazioni**

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al Progetto, con l'elenco degli Aspetti trattati.