CORSO DI FORMAZIONE CONSULENTE E OPERATORE GIURIDICO BIOLOGICO, BIODINAMICO E VEGANO

Evento formativo accreditato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Bologna

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è aperto a **TUTTI** ma è pensato, in particolare, per i responsabili e gli addetti della qualità, gli operatori in linea di produzione, i tecnici e i consulenti della sicurezza alimentare, gli avvocati e i giuristi che vogliano acquisire una competenza specifica nel settore del BIOLOGICO, BIODINAMICO e VEGANO.

Il METODO BIOLOGICO

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che mira a ottenere prodotti alimentari di qualità, nel rispetto degli ambienti in cui i processi produttivi sono inseriti, innescando virtuosi processi di rinaturalizzazione degli ambienti compromessi dall'agricoltura intensiva. Condurre un'azienda agricola con il metodo biologico comporta l'applicazione di nuove tecniche operative che, nell'ambito dei vincoli imposti dalla normativa, consentano di indirizzare i processi produttivi verso la qualità richiesta dal mercato, ottimizzando la redditività d'impresa. Nel passaggio al biologico occorre, dunque, scegliere le tecniche e i prodotti più opportuni per l'azienda vista nel contesto ambientale nel quale è inserita. Ma l'agricoltura biologica non è solo gestione d'impresa. Per comprenderne a fondo le potenzialità essa deve essere intesa anche come "metodo biologico", ossia criterio, "maniera di fare"; si deve avere, cioè, una conoscenza e una consapevolezza non solo agronomica ma anche culturale di questo fenomeno attraverso la conoscenza della sua storia e del suo valore intellettuale ed etico.

PRESENTAZIONE DEL CORSO

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

La domanda di prodotti biologici italiani è costantemente in crescita in Italia e in espansione dall'Europa a molte altre nazioni, in particolare negli Stati Uniti, Canada, Australia, Giappone e più recentemente in Corea del sud e Cina. Tale espansione del mercato rappresenta dunque un'importante opportunità commerciale per le aziende. Per un'impresa agroalimentare accostarsi al settore degli alimenti biologici può essere impegnativo e rischioso se non c'è la necessaria approfondita conoscenza dei suoi elementi caratterizzanti. Come tutti i sistemi della qualità, infatti, anche il biologico presuppone un'organizzazione aziendale e un'attenzione ad aspetti sostanziali che non si limitano alla cura dell'alimento in sé, ma che riguardano la tracciabilità, l'organizzazione dei cicli di produzione, le attività di sanificazione e le prescrizioni sulla sicurezza alimentare e, naturalmente, l'etichettatura degli alimenti. Il tutto accettando la supervisione e il giudizio di conformità di un soggetto terzo, l'ente di controllo e certificazione, che esegue audit aziendali per il monitoraggio dell'applicazione del sistema.

LA CONOSCENZA DELLA NORMATIVA

La conoscenza della normativa relativa ai processi connessi alla preparazione degli alimenti biologici, i criteri da soddisfare per ottenere e mantenere la certificazione, così come le procedure e la documentazione che deve essere prodotta e mantenuta aggiornata, sono elementi imprescindibili per l'impresa che entra in questo settore. A ciò si aggiunga la necessità di conoscere e rispettare la normativa relativa alle indicazioni da porre sulle etichette commerciali. La presenza sul mercato di un prodotto alimentare biologico implica quindi una complessa serie di condizioni che devono essere soddisfatte e di decisioni che devono essere prese: dalla gestione degli approvvigionamenti e la selezione dei fornitori, al metodo di produzione; dall'immagine commerciale scelta, alle diciture e ai claim utilizzati nell'etichettatura e nella pubblicità.

OBIETTIVI DEL CORSO

Obiettivo del corso è in primo luogo di fornire la conoscenza di base della storia e della filosofia che sottende al "metodo biologico" e presentare la normativa europea e nazionale che ne fornisce l'ossatura legale, affinché sia compreso il significato corretto del metodo e del termine "biologico" e dell'uso che se ne può fare; in più, un FOCUS sui documenti di certificazione e i sistemi informatici nazionale e regionali realizzati per la gestione delle notifiche e i Programmi Annuali di Produzione. Il Corso si prefigge poi di presentare tutti gli elementi di conoscenza necessari all'implementazione di un sistema di gestione aziendale atto a ottenere alimenti biologici conformi e del relativo sistema di controllo e certificazione.

Sono affrontate, sinteticamente, le principali filiere produttive. In particolare, si fornirà un quadro completo della normativa europea con un FOCUS sui documenti di certificazione e dei sistemi informatici, nazionale e regionali, per la gestione delle notifiche e dei Programmi Annuali di Preparazione; si trasmetterà la conoscenza dei principi che regolano la gestione biologica di un'azienda agroalimentare; si fornirà un quadro generale di com'è organizzato il sistema di controllo e di certificazione italiano; si affronterà il tema dell'etichettatura degli alimenti analizzando la normativa biologica ma anche le principali norme cogenti. Infine, scopo del corso è fornire la conoscenza del quadro normativo sull'etichettatura dei prodotti alimentari biologici, i quali, oltre alla normativa sulla produzione biologica, devono ovviamente essere conformi alla normativa orizzontale

FEDERBIO · ACCADEMIABIO · FAM FONDAZIONE ALMA MATER · BOLOGNA FOOD SCHOOL · MASTER LFS

PROGRAMMA DEL CORSO

GIORNATA 1 - DOMENICA 31 MARZO 2019
ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI:
alimenti biologici, biodinamici, vegetariani e vegani

Origine ed evoluzione delle più note forme di alimentazione alternative e loro rapporto con la produzione agricola e l'ambiente

- La storia del biologico e del biodinamico: quando, come e perché nasce il biologico; l'etica del metodo biologico; il metodo biodinamico.
- La produzione secondo il metodo biologico e biodinamico: cenni sulle principali tecniche di gestione del suolo, delle piante e loro impatto ambientale
- Gli alimenti vegetariani e vegani: storia del pensiero vegetariano e vegano, caratteristiche produttive e impatto

FEDERBIO · ACCADEMIABIO · FAM FONDAZIONE ALMA MATER · BOLOGNA FOOD SCHOOL · MASTER LFS

PROGRAMMA DEL CORSO

GIORNATA 2 - VENERDI' 5 APRILE 2019
ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

LA NORMATIVA SULLE PRODUZIONI ALIMENTARI BIOLOGICHE:
produrre alimenti biologici in conformità alla normativa europea

. Principi e obiettivi della normativa biologica: presentazione e analisi critica del reg. CE 834/07, reg. CE 889/08 e delle norme nazionali sulla preparazione degli alimenti biologici.
- Gestione della certificazione biologica: fase di ottenimento
- analisi dei processi produttivi e valutazione del rischio; definizione delle Azioni Precauzionali; verifica dell'efficacia delle AP; i sistemi informatizzati regionali e nazionale per l'inserimento delle notifiche.
- Gestione della certificazione biologica: fase di mantenimento
- le registrazioni aziendali; il monitoraggio dell'applicazione delle AP; l'autocontrollo e la gestione delle non conformità.

FEDERBIO · ACCADEMIABIO · FAM FONDAZIONE ALMA MATER · BOLOGNA FOOD SCHOOL · MASTER LFS

PROGRAMMA DEL CORSO

GIORNATA 3 - SABATO 6 APRILE 2019
ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE IN STABILIMENTO:
le attività propedeutiche all'implementazione di una certificazione biologica ai sensi del reg. (ce) 889/08

. I criteri che devono essere considerati per redigere il manuale Haccp.
Esercitazioni pratiche:
- prova pratica sulla redazione di una procedura del Piano Haccp (per esempio qualifica del fornitore) realizzata tenendo conto sia di quanto richiesto dalla normativa sull'igiene, sia del biologico;
- prova di redazione di un pezzo di chek-list di autocontrollo (documento sempre previsto dal piano Haccp e necessario anche per il BIO); infine, una qualsiasi scheda di registrazione per la tracciabilità.

MASTER LFS Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare · BOLOGNA FOOD SCHOOL · FAM FONDAZIONE ALMA MATER · FEDERBIO FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

PRESENTAZIONE DEL CORSO

QUADRO SINTETICO

DURATA: 31 MARZO 2019 – 14 APRILE 2019
5 Giornate - 40 ore di lezione

SEDE DEL CORSO: BOLOGNA FOOD SCHOOL - Ca' la Ghironda Modern Art Museum
Via Leonardo da Vinci 19, Ponte Ronca di Zola Predosa (BO).

CARATTERISTICHE: CORSO DI FORMAZIONE. Lezione frontale in aula, con esercitazione e consegna dell'Attestato di partecipazione. Lingua italiana, numero chiuso.

SCADENZA ISCRIZIONI: 13 APRILE 2019

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO Il corso è aperto a TUTTI ma è pensato, in particolare, per i responsabili e gli addetti della qualità, gli operatori in linea di produzione, i tecnici e i consulenti della sicurezza alimentare, gli avvocati e i giuristi che vogliano acquisire una competenza specifica nel settore del BIOLOGICO, BIODINAMICO e VEGANO.

MATERIALE DIDATTICO: Tutto il materiale didattico, presentazioni più normativa, è inviato ai partecipanti in formato elettronico via e-mail prima del corso. Non è consegnato materiale in formato cartaceo.

PREREQUISITI: nessuno

Il Corso è in collaborazione con

Direttore del Master: Prof. FILIPPO BRIGUGLIO filippo.briguglio@unibo.it

DOCENTI DEL CORSO

Prof. GIULIO SGARBANTI
Ordinario di Diritto Agro-Alimentare Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Coordinatore del Modulo di Diritto Agro-Alimentare del Master in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare (Law and Food Safety).

GESTIONE DELLA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA
SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE
Dott. MASSIMO GOVONI - Membro del Consiglio direttivo di FederBio – Amministratore unico di Bioqualità SG – Auditor sistemi qualità Norma UNI EN ISO 9001 e Auditor sistemi qualità Norma UNI EN ISO 14001.

Dott. CARMELO BONARRIGO - Funzionario di un Organismo di controllo italiano; Tecnico ispettore per le produzioni biologiche e formatore.

ETICHETTATURE
Avv. CESARE VARALLO - Food lawyer - Founder of foodlawlatest.com - Vice President Business and Regulatory Affairs EU at Inscatech

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni al Corso sono a cura di Fondazione Alma Mater.

Per info, iscrizioni e pagamento:
Dott. MICHELE STOCOLA
Michele.stocola2@unibo.it
Tel. 3312044155

IL MASTER RILASCIA 20 CREDITI PER DOTTORI AVVOCATI ISCRITTI ALL'ORDINE

QUOTE DI PARTECIPAZIONE PER TUTTO IL CORSO

QUOTA STANDARD	**€ 599**

SCONTI DI GRUPPO

2 persone	**€ 499 cad.**
3 persone	**€ 399 cad.**
4 persone	**€ 349 cad.**
5 persone	**€ 299 cad.**

SCONTO UNDER 30

Quota ridotta di iscrizione per partecipanti sotto i 30 anni di età	**€ 399**

SCONTO ORDINI PROFESSIONALI

Quota di iscrizione ridotta per coloro che sono iscritti all'Ordine degli Avvocati, dei Tecnologi alimentari, dei Dottori agronomi e forestali, all'Albo unico dei Periti agrari e Periti agrari laureati.	**€ 399**

PRESENTAZIONE DEL CORSO

QUOTE DI PARTECIPAZIONE PER SINGOLA GIORNATA

QUOTA STANDARD	**€ 199**
SCONTI DI GRUPPO	
2 persone	**€ 179 cad.**
3 persone	**€ 159 cad.**
4 persone	**€ 129 cad.**
5 persone	**€ 99 cad.**

SCONTO UNDER 30

Quota ridotta per partecipanti sotto i 30 anni di età **€ 129**

SCONTO ORDINI PROFESSIONALI

Quota ridotta per coloro che sono iscritti all'Ordine degli Avvocati, dei Tecnologi alimentari, dei Dottori agronomi e forestali, all'Albo unico dei Periti agrari e Periti agrari laureati: **€ 129**