

CORSO DI FORMAZIONE LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

Evento accreditato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Bologna con 6 crediti formativi

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

FAM
FONDAZIONE ALMA MATER

BOLOGNA FOOD SCHOOL
Centro Studi Internazionale sulla Alimentazione tra Arte e Natura

MASTER LFS
Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare Law & Food Safety

**CORSO DI FORMAZIONE
LA CERTIFICAZIONE
biologica
delle aziende agroalimentari**

2 GIORNI **16 ORE** **ATTESTATO di PARTECIPAZIONE** **ESERCITAZIONE PRATICA ETICHETTATURA**

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 e i tecnici consulenti.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

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 avvicinarsi al settore degli alimenti biologici può essere impegnativo e rischioso se non c'è la necessaria conoscenza dei suoi elementi caratterizzanti.

Come tutti i sistemi della qualità 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 autocontrollo e, naturalmente, l'etichettatura degli alimenti.

MASTER LFS
Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare Law & Food Safety

BOLOGNA FOOD SCHOOL
Centro Studi Internazionale sulla Alimentazione tra Arte e Natura

FAM
FONDAZIONE ALMA MATER

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

PRESENTAZIONE DEL CORSO

giornate di corso sono
trattati i seguenti
argomenti:

PRINCIPI E OBIETTIVI DELLA NORMATIVA BIOLOGICA: sarà presentato il quadro completo della normativa europea e nazionale sulle produzioni alimentari biologiche. Gestione della certificazione biologica: con un approccio pratico si illustreranno le azioni da compiere nelle due fasi dell'implementazione di una certificazione biologica dalla preparazione dell'azienda per il suo ottenimento, all'organizzazione di un sistema efficace di mantenimento in conformità della stessa.

IL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE: si fornirà un quadro generale di com'è organizzato il sistema di controllo e di certificazione italiano con un focus sui documenti di certificazione.

LA CERTIFICAZIONE DI UN ALIMENTO BIOLOGICO: infine si analizzerà quanto è necessario fare per la corretta formulazione di una ricetta biologica e si affronterà il tema dell'etichettatura degli alimenti analizzando la normativa biologica ma anche le principali norme cogenti

OBIETTIVI

Scopo del corso è 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.

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.

PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMA GIORNATA - VENERDI' 31 MARZO 2017
ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

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.

SECONDA GIORNATA - SABATO' 1 APRILE 2017
ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

Sistema di controllo e certificazione: introduzione al sistema di controllo nazionale; gli Organismi di controllo; l'attività ispettiva in azienda; i documenti di certificazione.

Certificazione di un alimento biologico: la formulazione di una ricetta biologica (ingredienti, ausiliari e additivi utilizzabili); l'etichettatura dei prodotti alimentari.



PRESENTAZIONE DEL CORSO

QUADRO SINTETICO

DURATA: 31 marzo 2017 - 1 aprile 2017
2 Giornate - 16 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: 30 MARZO 2017

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 vogliono acquisire una competenza specifica nel settore della CERTIFICAZIONE DELLA AZIENDE AGROALIMENTARI.

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

DOCENTE DEL CORSO

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

MODALITA' DI ISCRIZIONE

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



Per info, iscrizioni e pagamento:
Dott. Sofia Monari s.monari@fondazionealmamater.it
Tel. 051-2091962

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

QUOTA STANDARD	€230
SCONTI DI GRUPPO	
2 persone	€189 cad.
3 persone	€179 cad.
4 persone	€169 cad.
SCONTO UNDER 30	
Quota ridotta per partecipanti sotto i 30 anni di età	€179
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.	€159



PRESENTAZIONE DEL CORSO

QUADRO SINTETICO

DURATA: 26 marzo 2017 - 9 aprile gennaio 2017

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

SCADENZA ISCRIZIONI: 12 dicembre 2016

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 vogliono 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.



PRESENTAZIONE DEL CORSO

DOCENTI DEL CORSO

Gestione della certificazione biologica:
Dott. CARLO BAZZOCCHI

Sistema di controllo e certificazione:
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. Ugo Dall'Olio
u.dall'olio@fondazionealmamater.it
Tel. 051-2091962

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

QUOTA STANDARD	€550
SCONTI DI GRUPPO	
2 persone	€467 cad.
3 persone	€440 cad.
4 persone	€412 cad.
7 persone	€385 cad.
SCONTO UNDER 30	
Sconto del 20% sulla quota di iscrizione per partecipanti sotto i 30 anni di età	€440
SCONTO ORDINI PROFESSIONALI	
Sconto aggiuntivo del 20%, 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:	€440



PRESENTAZIONE DEL CORSO

