



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO

territori
mercati
ambiente

TeMA



in collaborazione con



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
VETERINARIE E SANITÀ PUBBLICA



Alimenti e qualità

Etichettatura-rintracciabilità-informazione ai consumatori PerCORSO FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO



PROGRAMMA

16 Marzo 2016 - mercoledì
Ristorazione e commercio

13 Aprile 2016 - mercoledì
Filiera latte e derivati

11 Maggio 2016 - mercoledì
Filiera carne e derivati

15 Giugno 2016 - mercoledì
Filiera corta, prodotti del territorio e vendita online

13 Luglio 2016 - mercoledì
Filiera prodotti da forno, pasticceria, gelateria

21 Settembre 2016 - mercoledì
Filiera Internazionale Import/Export

19 Ottobre 2016 - mercoledì
Filiera prodotti della pesca e derivati



OBIETTIVO

Fornire un quadro di riferimento legislativo con le novità e gli aggiornamenti, analizzare i dettagli normativi in materia di etichettatura, gli obblighi e le responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), informare sulle comunicazioni necessarie con gli organi di Controllo in caso di problematiche sanitarie, gestire la sicurezza degli alimenti nel processo di produzione, di preparazione, di vendita e di somministrazione degli alimenti.

DESTINATARI

OSA (Operatori Settore Alimentare) di tutte le filiere produttive e di ogni fase della filiera: aziende agricole, aziende di trasformazione, logistica e distribuzione, commercio all'ingrosso e al dettaglio, ristoranti e catering, agenzie import/export, consulenti e professionisti, neolaureati, rappresentanze della filiera agroalimentare.

PER INFO, COSTI E ISCRIZIONI

www.temamilano.it

etichettatura.alimentare@mi.camcom.it

[Linkedin: etichettatura.alimentare](https://www.linkedin.com/company/etichettatura.alimentare)



Media partner

Igiene Alimentari
DISINFESTAZIONE SICUREZZA ALIMENTARE SANIFICAZIONE

Patrocinio e Crediti formativi



Patrocinio



FORMAT

h 9.30 Registrazione

h 10.00 Inizio lavori

- **Area sanitaria:** responsabilità degli operatori del settore alimentare, controlli ufficiali dell'autorità competente, gestione degli stati di crisi e allerte sanitarie
 - **Area legale:** interpretazione della normativa, provvedimenti giurisprudenziali, prevenzione dei reati alimentari
 - **Area etichettatura:** etichetta obbligatoria e facoltativa, etichettatura nutrizionale e claims, obblighi e responsabilità, come redigere un'etichetta alimentare
 - **Area prodotto e processo:** modalità di preparazione, miglioramento della conservabilità dei prodotti, garanzie di sicurezza degli alimenti
 - **Case history:** testimonianza aziendale di successo
- h 13.30 Test di uscita (30')

Ogni incontro prevede

- Firma in entrata e in uscita
- Open coffee

- Materiale didattico online
- Test di uscita

COSTI

1 incontro: 150,00 € iva inclusa

2 incontri: 280,00 € iva inclusa

3 incontri: 412,50 € iva inclusa

4 incontri: 525,00 € iva inclusa

5 incontri: 600,00 € iva inclusa

6 incontri: 675,00 € iva inclusa

7 incontri: 750,00 € iva inclusa

Agevolazioni:

10% per gli iscritti ad un ordine tra quelli che hanno aderito all'iniziativa
Gratis per gli studenti iscritti ad un corso di Laurea

CREDITI FORMATIVI

Ordine dei Tecnologi Alimentari

SEDE DEL CORSO

Camera di Commercio di Milano - Via Meravigli, 7

