

# Corso Fad sincrono

## ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI: Aggiornamenti e Casi pratici .



Area degli obiettivi formativi tecnico-professionali  
26- Sicurezza e igiene ambientali (aria, acqua e suolo) e/o patologie correlate;

**6-8 Maggio 2025**  
**Ore 9-13**

**Corso Fad sincrono**  
**8 ore, 10 crediti Ecm,**  
**8 ore di**  
**aggiornamento**  
**Rssp e Aspp**

**Docente: Dott. Giovannini Luca Cristina**

### Programma:

#### 1°giorno

Quadro normativo di riferimento per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari Pratiche leali d'informazione e requisiti generali

Le indicazioni obbligatorie, con approfondimenti su:

Allergeni QUID

TMC e data di scadenza

Paese di origine o luogo di provenienza e l'ingrediente primario

Dichiarazione nutrizionale e NutrInform Battery

#### 2°giorno

Vendita a distanza

Disposizioni nazionali sui prodotti sfusi e B2B Cenni alle informazioni facoltative Aggiornamenti normativi

### Obbiettivi

Le etichette dei prodotti alimentari, che negli anni sono state al centro di un'intensa attività normativa finalizzata a renderle sempre più trasparenti ed affidabili, sono oggi uno strumento di grande rilevanza sia per le imprese, sia per i consumatori. Per poter etichettare un alimento è necessario conoscere un complesso panorama legislativo in continua evoluzione. Oltre alle disposizioni di tipo generale del Regolamento comunitario 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è necessario tenere in considerazione quanto previsto dalle normative specifiche di settore, le cui prescrizioni devono essere integrate con la normativa europea. Durante il corso verranno approfonditi gli aspetti più critici legati alla corretta redazione dell'etichetta, considerando quelli che sono i più recenti aggiornamenti normativi e dando ampio spazio all'applicazione pratica.

### Destinatari

È rivolto a Chimici, Biologi, Tecnologi alimentari, Tecnici della prevenzione, Responsabile Igiene Industriale, Consulenti e Professionisti della Sicurezza Alimentare, Responsabili ed Operatori del Servizio Prevenzione e Protezione RSP, della Qualità, Ambiente e Sicurezza, dell'Igiene Industriale, Tecnici di laboratorio, Agronomi, Agrotecnici, Auditor che operano nelle filiere agroalimentari.

### Come iscriversi

Importo finale	
€ 200	ECM
€ 225	ECM E RSPP
€ 140	PARTECIPAZIONE
€ 160	RSPP

PROVIDER ECM e SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CENTRO FORMAZIONE E SERVIZI  
LE QUERCIOLE DELL'ING.ROGNINI CRISTINA & C. SAS Provider ECM n. 4650

[servizi.centrolequerciole@gmail.com](mailto:servizi.centrolequerciole@gmail.com) rif. tel. 3497855331 <https://www.centroformazioneeservizi.com/>

✓ Bonifico a : Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s. BANCO BPM – iban  
IT51V0503425347000000002714

causale: DATA CORSO E COGNOME+NOME PARTECIPANTE Pos Link pagamento con pos [tspay.me/8b6lwu](https://tspay.me/8b6lwu)



### Cosa rilascia:

Attestato di partecipazione-Attestato di aggiornamento ore di Rssp e Aspp, Attestato di riconoscimento crediti Ecm