

FORMAZIONE CONTINUA PER LA COMPETITIVITÀ, L'INNOVAZIONE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Operazione Rif. PA 2024-22649/RER Formazione Continua per la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile della filiera del Prosciutto di Parma approvata con Delibera della Giunta Regionale n 1914 del 14/10/2024 e co-finanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

PROGETTO 1 "QUALITÀ, SICUREZZA E AUTENTICITÀ DEL PROSCIUTTO DI PARMA"

OBIETTIVI: Garantire la rispondenza al Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma agli standard di sicurezza, qualità ed eco sostenibilità; gestire problemi e rischi alimentari; implementare sistemi di gestione aziendale documentati e/o certificati per la qualità, la sicurezza alimentare, l'ambiente.

DESTINATARI: Persone occupate - dipendenti, imprenditori, professionisti in imprese aventi sede legale o unità locale nel territorio della regione Emilia-Romagna, in regola con il regime De Minimis e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma.

CALENDARIO:

- 03/06/2025 14.00 -18.00
- 10/06/2025 14.00 -18.00
- 17/06/2025 14.00 -18.00
- 03/07/2025 14.00 -18.00
- 10/07/2025 14.00 -18.00
- 15/07/2025 14.00 -18.00

TOTALE: 24 ORE

SEDE:

Accademia del Prosciutto di Parma
via XXV Aprile 8 - 43013 - Langhirano (PR)

CONTENUTI:

- Rischi alimentari nella filiera del Prosciutto di Parma
- Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma
- Certificazioni alimentari internazionali (norme e standard di certificazione): ISO9001:2015 Qualità, ISO 22000 Sicurezza alimentare, ISO 22005 Tracciabilità di filiera, FSSC 22000 Food Safety System Certification Scheme, BRC - British Retail Consortium Global Standard, IFS - International Featured Standard, SQF, Global Gap
- Certificazioni ambientali: ISO 14001 e standard EMAS; Carbon Footprint di prodotto e di organizzazione; Certificazione B-Corp; Certificazione energia, Ecolabel

ATTESTATO: Attestato di frequenza

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE: Il corso si avvierà al raggiungimento di almeno 8 partecipanti in possesso dei requisiti richiesti e che abbiano formalizzato la loro partecipazione tramite l'invio della scheda d'iscrizione e relativi allegati. Qualora, per esaurimento del finanziamento, fosse necessario ricorrere all'esclusione di alcune domande pervenute da candidati in possesso dei requisiti, il criterio di selezione utilizzato sarà quello dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di iscrizione.

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
P A R M A

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
Jenny Barbieri
jenny.barbieri@cisita.parma.it
0521/226538