



# **CORSO** **“ESPERTO IN PRODUZIONI BIOLOGICHE”**

## ***Modulo specialistico Trasformazione***

***Corso propedeutico alla professione di Tecnico Ispettore e Consulente di imprese biologiche***

***(16 ore)***

***Webinar, 16-17 aprile 2021***

**IN COLLABORAZIONE CON**



Associazione Nazionale  
Tecnici e Ispettori per le  
Produzioni Biologiche

**PATROCINATO DA**



## PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il settore biologico richiede professionisti competenti, con una buona conoscenza della normativa di settore e delle pratiche agricole, zootecniche e della trasformazione dei prodotti biologici e in grado di pianificare e condurre in modo efficace un'attività capace di dare alto valore aggiunto a tutte le parti in causa. Il corso è finalizzato a fornire le conoscenze di base e avanzate utili a chi vuole intraprendere la professione di Tecnico Ispettore o consulente del settore Biologico, ma anche per il personale degli uffici qualità delle imprese che devono gestire la certificazione biologica, fare Audit Interni e qualificare i propri fornitori.

Scopo del corso è fornire le conoscenze di base e avanzate del settore biologico; il presente "Modulo specialistico Trasformazione" sviluppa i **Principi e le Regole base per le imprese di trasformazione dei prodotti biologici**.

Il corso è aperto a tutti. Si segnala che per svolgere la professione di Tecnico Ispettore è necessario possedere uno dei titoli di studio previsti dal D.Lgs. 20 del 23/02/2018: diploma di laurea o di scuola secondaria di secondo livello attinente all'attività di controllo da svolgere (es. laurea in scienze agrarie, scienze e tecnologie alimentari, veterinaria, biologia, acquacoltura e igiene delle produzioni ittiche, scienze delle produzioni animali, diploma di perito agrario, agrotecnico, alimentarista ed equipollenti).

## DURATA E SEDE DEL CORSO

Il corso si terrà in modalità webinar e si articola in due giornate, **venerdì 16 e sabato 17 aprile**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00, per una durata complessiva di 16 ore. Il numero massimo dei partecipanti è di 20 persone.

Il corso verrà erogato in modalità **webinar**.

## ARGOMENTI E PROGRAMMA

Gli argomenti trattati nel corso sono i seguenti:

- **La normativa per la trasformazione delle produzioni biologiche:** approfondimento dei contenuti specifici dei Reg. CE 834/07 e s.m.i., del Reg. CE 889/08 e s.m.i. e della normativa nazionale oltre ad ulteriori e **importanti anticipazioni sul nuovo Regolamento UE 848/18;**
- **Avvio al biologico di un'impresa di trasformazione di prodotti agroalimentari:** analisi del processo produttivo aziendale; analisi dell'organizzazione aziendale; definizione degli interventi di adeguamento ai requisiti della normativa; applicazione delle azioni

precauzionali integrate con il Piano di autocontrollo aziendale (Haccp); verifica dell'adeguatezza delle azioni precauzionali ai fini dell'ingresso nel sistema di controllo; il rapporto con l'Organismo di controllo in fase di ottenimento della certificazione.

- **Gestione di un'impresa di trasformazione di prodotti agroalimentari biologici:** gli impegni conseguenti alla certificazione biologica; la predisposizione di una ricetta alimentare conforme (ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di trasformazione impiegabili); l'etichettatura dei prodotti biologici; la rintracciabilità delle operazioni aziendali; il rapporto con l'Organismo di controllo e le autorità pubbliche in fase di mantenimento della certificazione.

Il corso si completa di:

- Esercitazioni mediante casi studio.
- Test finale di apprendimento.
- Attestato di partecipazione al corso di formazione al superamento del test finale.

Il programma del corso si articola su due giornate così suddivise:

- Prima giornata:  
**PRESENTAZIONE DEL CORSO:** presentazione e obiettivi del corso  
**NORMATIVA SPECIFICA PER LA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI:**  
approfondimento del dettato normativo
- Seconda giornata:  
**GESTIONE DI UN'AZIENDA DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI:** dalla riconversione dell'azienda alla sua gestione sotto certificazione biologica.  
**TEST FINALE DI APPRENDIMENTO:** questionario con domande a risposta chiusa.

GIORNATE	ARGOMENTI	DETTAGLIO DEGLI ARGOMENTI	TEMPI (h)
Prima giornata (8 ore) - 16/04/2021	<b>OBIETTIVI DEL CORSO</b>	Presentazione del corso e illustrazione degli obiettivi e finalità	0.5
	<b>NORMATIVA DEL SETTORE BIOLOGICO PER LA TRASFORMAZIONE</b> Reg. UE 834/07 e novità del Reg. UE 848/18	Reg. 834/07 - Oggetto e campo di applicazione (art.1)	3.5
		Reg. 834/07 - Obiettivi e principi della produzione biologica: principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici (art. 6)	
		Reg. 834/07 - Norme generali di produzione: divieto di uso di OGM (art. 9); divieto di utilizzare radiazioni ionizzanti (art. 10)	
		Reg. 834/07 - Norme di produzione di alimenti trasformati: norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati (art. 19); norme generali applicabili alla produzione di lievito biologico (art. 20); criteri per taluni prodotti e sostanze nella trasformazione (art. 21)	
		Reg. 834/07 - Etichettatura: uso di termini riferiti alla produzione biologica (art. 23); indicazioni obbligatorie (art. 24); loghi di produzione biologica (Art. 25); prescrizioni specifiche in materia di etichettatura (Art. 26)	
		<b>Le novità del Reg. UE 848/18</b>	
	D.M. 18354 del 27.11.2009 Le specifiche nazionali		
	<b>NORMATIVA DEL SETTORE BIOLOGICO PER LA TRASFORMAZIONE</b> Reg. UE 889/08	Reg. 889/08 - Disposizioni introduttive: oggetto e campo di applicazione (art. 1)	4
		Reg. 889/08 - Norme sulla produzione dei prodotti trasformati: norme applicabili alla produzione di mangimi e alimenti trasformati (art. 26); uso di taluni prodotti e sostanze nella trasformazione degli alimenti (art. 27); uso di determinati ingredienti non biologici di origine agricola nella trasformazione degli alimenti (art. 28); autorizzazione all'uso di ingredienti alimentari non biologici di origine agricola da parte degli Stati membri (art. 29); aggiunta di estratto di lievito non biologico (art. 46 bis)	
		Reg. 889/08 - Norme sull'imballaggio, il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti: imballaggio e trasporto dei prodotti verso altri operatori o unità (art. 31); ricevimento di prodotti da altre unità o da altri operatori (art. 33); norme specifiche per il ricevimento di prodotti da un paese terzo (art. 34); magazzinaggio dei prodotti (Art. 35)	
		Reg. 889/08 - Etichettatura: logo comunitario (Art. 57); condizioni per l'utilizzo del numero di codice e del luogo d'origine (art. 58)	
		D.M. 18354 del 27.11.2009 - Etichettatura (art.8)	
		Reg. CE 889/08 - Requisiti di controllo per le unità addette produzione dei prodotti trasformati: regime di controllo (art. 80); attività parzialmente o interamente appaltate a terzi (art. 86)	
		<b>Le novità del Reg. UE 848/18</b>	
D.M. 18354 del 27.11.2009 - Le specifiche nazionali			

GIORNATE	ARGOMENTI	DETTAGLIO DEGLI ARGOMENTI	TEMPI (h)
Seconda giornata (8 ore) - 17/04/2021	<b>GESTIONE DI UN'AZIENDA DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI:</b> la fase di ottenimento della certificazione	L'analisi del processo produttivo e dell'organizzazione aziendale: gli impianti, le attrezzature, i flussi e le pratiche di lavorazione in atto; il sistema di gestione della documentazione aziendale; il sistema di autocontrollo e l'uso del Piano Haccp; aspetti e abitudini incompatibili con la gestione in biologico	3.5
		Definizione degli interventi di adeguamento ai requisiti della normativa; verifica della loro efficacia	
		Adesione al sistema di controllo (Fascicolo aziendale, Notifica, P.A.P.)	
		La descrizione delle misure concrete e precauzionali art. 63: l'importanza della predisposizione di un Piano di gestione dell'azienda in biologico quale strumento di responsabilità dell'operatore e garanzia per il consumatore; l'integrazione con il Manuale Haccp al fine di ottimizzare il sistema di autocontrollo aziendale; la coesistenza con eventuali altre certificazioni della qualità	
		Il rapporto con l'organismo di controllo: la documentazione richiesta; la prima ispezione per la certificazione; gli scenari conseguenti; inizio operatività in biologico	
		Esercitazioni con casi studio di aziende di preparazione di prodotti biologici	
	<b>GESTIONE DI UN'AZIENDA DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI:</b> il mantenimento della certificazione	Gli impegni conseguenti alla certificazione biologica	3.5
		La predisposizione di una ricetta alimentare conforme: ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di trasformazione impiegabili; le percentuali di ingredienti biologici	
		La predisposizione di un'etichetta alimentare conforme: esempi di etichette commerciali conformi e non	
		La rintracciabilità delle operazioni aziendali: le registrazioni dei flussi commerciali; le registrazioni dei controlli interni; la gestione dei reclami e delle non conformità	
	Il controllo da parte delle autorità preposte: le ispezioni di controllo annuali; il prelievo di campioni per analisi; la rilevazione delle non conformità		
	<b>TEST FINALE</b>	Prova scritta con test a risposta multipla su tutti gli argomenti del corso	1

## PREZZI, REGOLE DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso ha un costo complessivo di **320,00 € + IVA (= 390,4 €)** a iscritto, suddivisibile in due rate secondo le seguenti scadenze:

- **Quota di iscrizione:** 150 € + IVA (= **183 €**), da versare al momento dell'iscrizione
- **Quota di partecipazione:** 170 € + IVA (= **207,4€**), da versare entro il 09/04/2021

È previsto uno sconto pari a 30 € + IVA = 36,6 €, da applicare alla quota di partecipazione, per:

- a) chi ha frequentato con M.I.A.C. – Polo AGRIFOOD il corso intero 96 ore;
- b) iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Piemonte e Valle d'Aosta, all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali del Piemonte e Valle d'Aosta, al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo;
- c) i partecipanti di aziende/enti soci ordinari del Polo AGRIFOOD.

Gli sconti a), b) e c) non sono cumulabili.

Il corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione da parte di Accademia Bio e FederBio Servizi. Il rilascio dell'attestato è subordinato alla partecipazione ad almeno l'85% delle ore previste e al pagamento dell'intero corso.

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti; le iscrizioni si chiudono al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.

È possibile iscriversi al corso inviando all'indirizzo [eventi@poloagrifood.it](mailto:eventi@poloagrifood.it) inviando il CV, il modulo di iscrizione e la quietanza della quota di partecipazione.

Per informazioni contattare il numero 0171 43055 oppure scrivere a [eventi@poloagrifood.it](mailto:eventi@poloagrifood.it)