



Camera di Commercio
Isernia

AVVISO PUBBLICO

CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DELLA FILIERA AGRO-ZOOTECNICA IN MERITO ALL'APPLICAZIONE DELLE BUONE PRASSI DI PRODUZIONE AGRICOLA E ALL'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO E DEL SISTEMA HACCP, AI SENSI DELLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE DEL MOLISE, N. 372 DEL 08.04.2008.

La Camera di commercio di Isernia all'interno del progetto "Valorizzazione delle potenzialità agro-alimentari e turistiche della provincia di Isernia", organizza il corso "Sicurezza e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari", avente come obiettivo quello di fornire agli operatori del settore conoscenze teorico-pratiche, relative alla corretta applicazione delle norme contenute nel Pacchetto Igiene e delle altre disposizioni legislative relative alla sicurezza degli alimenti, dei mangimi e del benessere animale, nonché favorire una sempre più diffusa ed efficace applicazione delle norme sulle Buone Prassi Igieniche e sul sistema HACCP, elevare il livello di sicurezza e salubrità degli alimenti ed, infine, favorire una reale, corretta ed efficace applicazione della normativa.

Destinatari del corso sono:

- **agricoltori**
- **allevatori**
- **agricoltori-allevatori-trasformatori**
- **operatori agrituristici.**

Il corso si articolerà in tre moduli per un totale di 22 ore e sarà svolto nei mesi di novembre e dicembre 2008.

Il primo modulo – formazione di base - tratterà le nozioni di base circa la composizione chimico-fisica degli alimenti, dei principali metodi di conservazione degli alimenti, delle fonti di contaminazione degli stessi, del ruolo degli addetti al settore alimentare, ed, infine, saranno trattate le norme fondamentali del Pacchetto Igiene. Alla fine del modulo è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla).

Il secondo modulo – formazione specifica - sarà dedicato alle Buone Pratiche di Allevamento, alle Buone Pratiche agricole e alle Buone Prassi Igieniche, alla gestione dei fitofarmaci e dei reflui, all'Autocontrollo basato sul sistema HACCP, alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e dei mangimi. Alla fine del modulo è prevista la prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla.).

Il terzo modulo tratterà il ruolo delle Associazioni di categoria per la sicurezza e la qualità dei prodotti agro-alimentari, ed il ruolo dei consumatori per la sicurezza degli alimenti.

Il corso è stato riconosciuto valido ai sensi della delibera della Giunta regionale N. 372 dell'08 aprile 2008, relativa alla sospensione del libretto di idoneità sanitaria e alle misure per la formazione degli addetti alla produzione, manipolazione e vendita di alimenti..

A coloro i quali avranno frequentato il corso e avranno superato le prove di valutazione finale, sarà rilasciato un "Attestato di formazione", valido ai sensi della suddetta delibera N.372. A tale proposito si precisa, che il numero massimo di assenze è fissato nel 10% delle ore complessive.

La manifestazione di interesse dovrà essere redatta sul modulo scaricabile sul internet della Camera di commercio di Isernia – www.camcomisernia.net - nella sezione news – e inviata o presentata direttamente alla Camera di commercio in corso Risorgimento 302 – entro e non oltre il giorno 21 Novembre 2008.

Si precisa altresì che il numero massimo dei partecipanti non potrà superare le 60 unità e pertanto le domande saranno accettate secondo il loro ordine di arrivo.

Il Segretario Generale
F.to Dott. Francesco Potena