



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



ESERCIZIO DI PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

19, 21, 26 aprile
14.00/18.00



28 aprile
14.00/17.00

ONLINE



Marisa Canton | Tel. 0437 851335
mail: marisa.canton@centroconsorzi.it



Clicca qui per iscriverti

CONTENUTI DEL CORSO:

19 APRILE

Mod.A le norme e le opportunità di cui alla DGR Regionale sulle "PPL venete", la responsabilità dell'OSA in merito alla sicurezza alimentare con particolare riferimento all'etichettatura, alla tracciabilità e all'ambito di vendita (2 ore); i criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti: igiene generale, microbiologia alimentare (2 ore).

26 APRILE

Criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti; tecnologia alimentare, la descrizione dei processi produttivi (4 ore)

21 APRILE

I piani di campionamento, le modalità di campionamento, le analisi di laboratorio, la valutazione degli esiti analitici nell'area riservata del sito www.pplveneto.it (2 ore) Mod. B_ Buone prassi per la produzione di prodotti dell'alveare, parte teorica (2 ore)

28 APRILE

Mod B_ Buone prassi per la produzione di prodotti dell'alveare, parte pratica (3 ore)

DOCENTE: Dott. Paolo Capovilla



4 appuntamenti
obbligo di presenza ad almeno il 75% del percorso formativo

REQUISITI DESTINATARI:

Imprenditori, Dipendenti e Collaboratori Familiari di Imprese Agricole del Veneto

TERMINE ISCRIZIONI: Giovedì 8 aprile