

La Camera di Commercio di Siena e l'Università degli Studi di Siena, insieme a forPlanet Onlus per la conservazione ambientale di Milano ed A.E.L.A. Associazione Esperti in Legislazione Ambientale di Siena, **promuovono per il primo anno un corso di aggiornamento professionale per sensibilizzare ed informare produttori e consumatori alle tematiche legate alla normativa agroalimentare.**

La risposta europea ai problemi della globalizzazione si concretizza con i marchi DOP e IGP che, attraverso il loro disciplinare di appartenenza, dovrebbero contribuire a differenziare le produzioni locali e tutelare le produzioni agroalimentari.

### OBIETTIVI DI FORMAZIONE

Il corso si propone tre obiettivi principali:

- **sensibilizzare e tenere aggiornati i produttori del settore agroalimentare** sulle nuove normative in tema di adempimenti agroalimentari;
- **formare professionalmente giovani diplomati** che andranno ad operare nella filiera agroalimentare;
- **diffondere presso i consumatori** informazioni sui prodotti che acquistano e sui marchi DOP e IGP.

### ORGANI DEL CORSO

Il Direttore del Corso: Prof.ssa Eva Rook Basile

Il Comitato di direzione è composto dal direttore del corso, dal Prof. Massimiliano Montini e dal Dr. Sandro Vannini.

### FORPLANET ONLUS PARTNER DEL CORSO

**Partner di questo progetto formativo è forPlanet Onlus per la conservazione ambientale, il cui presidente è la giornalista e conduttrice televisiva Tessa Gelisio che sarà presente alla giornata didattica del 29 Maggio 2011**

### REQUISITI DI ACCESSO

**Per l'ammissione al corso è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado di durata quinquennale.**

### NUMERO DEI POSTI - AGEVOLAZIONI:

Il numero dei posti previsti per l'accesso al corso è stabilito in un minimo di 10 ed in un massimo di 50. Sono previsti da 5 a 10 posti in soprannumero per i **dipendenti della Camera di Commercio di Siena, per gli associati di forPlanet Onlus di Milano, per gli iscritti all'Associazione Esperti in Legislazione Ambientale** di Siena oltre a 10 posti in soprannumero riservati a dipendenti dell'Università degli Studi di Siena.

### ALLOGGI E SISTEMAZIONI

**Per i non residenti è previsto un "pacchetto accoglienza" (due pernottamenti, pasti compresi) in agriturismo a prezzo convenzionato.**

**LA TASSA DI ISCRIZIONE È FISSATA IN € 200,00.**

### TIPOLOGIA DELLE DOCENZE

Le lezioni del Corso di Aggiornamento Professionale saranno tenute da docenti dell'Università degli Studi di Siena e di altre Università Italiane e da esperti del settore provenienti da società, consorzi di tutela, fondazioni, onlus, associazioni ed enti pubblici preposti ai controlli agroalimentari.

*Lorenzo Bolgi - segretario generale C CIAA Siena, Massimiliano Montini, Sandro Vannini, Alessandro Piazzini - Deputato Fondazione MPS, Tessa Gelisio giornalista e conduttrice TV, Massimo Guasconi - presidente C CIAA Siena, e Vittorio Galgani - vice presidente Fondazione MPS.*



### PROGRAMMA DIDATTICO

#### Modulo 1:

**Durata: 4 ore - Camera di Commercio di Siena venerdì 27 maggio 2011 ore 15,00 – 19,00**

#### Normativa agroalimentare e sicurezza alimentare per il consumatore

- La politica agroalimentare dell'Unione Europea.
- Il ruolo dell'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).
- Il principio precauzionale, sicurezza alimentare e tutela del consumatore.
- Sicurezza alimentare: rischio biologico e prevenzione dei consumatori.
- Etichettatura dei potenziali allergeni presenti negli alimenti.
- OGM Organismi geneticamente modificati.

#### Modulo 2:

**Durata: 4 ore - Enoteca Italiana - Fortezza Medicea Siena sabato 28 maggio 2011 ore 9,00 – 13,00**

#### Etichettatura, adempimenti agroalimentari e tracciabilità dei prodotti

- Etichettatura dei prodotti.
- L'applicazione dei sistemi di qualità per l'igiene dei prodotti alimentari.
- Adozione delle pratiche di buona fabbricazione o GMP "Good Manufacturing Practices".
- Tracciabilità dei prodotti a favore della salute dei cittadini.
- Tracciabilità dei prodotti per l'individuazione dell'origine.

**Pranzo con degustazione di prodotti DOP, IGP, DOC e DOCG (gentilmente offerto da Enoteca Italiana).**

#### Modulo 3:

**Durata: 4 ore - Enoteca Italiana - Fortezza Medicea Siena sabato 28 maggio 2011 ore 15,00 – 19,00**

#### Marchi di qualità e commercializzazione dei prodotti della filiera agroalimentare

- Marchi di qualità dei prodotti alimentari europei con particolare attenzione a quelli che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario.
- DOP, IGP, DOC e DOCG.
- Disciplinari di produzione nel settore agro-alimentare.

- Funzioni dei Consorzi di tutela dei prodotti tipici italiani ed europei.
- Controlli e repressione frodi.
- Politiche di marketing territoriale per la diffusione dei marchi di tutela.

#### Modulo 4:

**Durata: 4 ore - Presso casa passiva, esempio di edificazione sostenibile - località Asciano (Siena) domenica 29 maggio 2011 ore 9,00 – 13,00**

#### Certificazioni private a favore dell'export.

- La certificazione volontaria di prodotto agroalimentare quale strumento per assicurare i consumatori sulle caratteristiche qualitative peculiari di uno o più prodotti.
- La certificazione di rintracciabilità di filiera, un presupposto essenziale per l'efficiente gestione della produzione e per la gestione di eventuali problemi di sicurezza.

**Conclusioni finali a cura di Tessa Gelisio, giornalista e conduttrice televisiva, presidente di forPlanet Onlus per la conservazione ambientale.**

#### SEDI DEL CORSO E FREQUENZA

Il corso formativo sarà itinerante con lezioni presso enti, aziende e strutture di edificazione sostenibile localizzate nei siti UNESCO della provincia. La frequenza è obbligatoria. Sono permesse assenze giustificabili fino ad un massimo del 30% delle attività previste.

#### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di iscrizione, indirizzate al Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Siena, dovranno essere presentate **all'Ufficio Formazione e Post-Laurea dell'Università degli Studi di Siena:** Graduate College S.Chiera Via Valdimontone, 1 - 53100 Siena, tel. 0577.235942 0577.235940; fax 0577.235939; e-mail : [post-laurea@unisi.it](mailto:post-laurea@unisi.it)

**ENTRO IL GIORNO 17 MAGGIO 2011.**  
**BANDO E DOMANDA CONSULTABILI PRESSO**  
**L'INDIRIZZO [www.unisi.it/postlaurea/](http://www.unisi.it/postlaurea/)**

#### ATTESTATO FINALE

Il Direttore del Corso rilascerà un attestato di frequenza secondo le leggi vigenti in materia.



*Massimiliano Montini, Mario Del Secco - vice segretario generale CCAA Siena, Sandro Vannini e il direttore del corso professoressa Eva Rook Basile.*

## Info

Per informazioni generali sul corso si prega di contattare:

**Camera di Commercio di Siena** - Dr. Sandro Vannini  
 tel. 0577.202.521/202.552/202.583; fax. 0577.202.587;  
 e-mail : [sandro.vannini@si.camcom.it](mailto:sandro.vannini@si.camcom.it)  
[ufficio.stampa@si.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@si.camcom.it)  
[www.si.camcom.it](http://www.si.camcom.it)

**Università degli Studi di Siena** - Ufficio Formazione e Post  
 Laurea Graduate College S.Chiera tel.  
 0577.235942/0577.235940.  
 fax 0577.235939; e-mail [post-laurea@unisi.it](mailto:post-laurea@unisi.it)  
[www.unisi.it/postlaurea](http://www.unisi.it/postlaurea)

**forPlanet Onlus per la conservazione ambientale**  
 Via San Damiano 9- 20122 Milano  
 Sede operativa: Strada Castano, 45 - 29010 Agazzano (PC)  
 tel. 0523.079450 - fax: 0523.079802 - [info@forplanet.org](mailto:info@forplanet.org)  
[www.forplanet.org](http://www.forplanet.org)

**Per informazioni specifiche sulle docenze si prega di contattare:**  
 Università degli Studi di Siena – Prof. Massimiliano Montini  
 tel. 0577-232678; e-mail: [montini@unisi.it](mailto:montini@unisi.it)



Università degli Studi  
di Siena



Camera di Commercio  
Siena

## PRIMA EDIZIONE

CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

# ADEMPIMENTI AGROALIMENTARI

**SICUREZZA ALIMENTARE, TRACCIABILITÀ,  
MARCHI DI QUALITÀ, CERTIFICAZIONI  
VOLONTARIE PER L'EXPORT**



**A.E.L.A.**  
 Associazione  
 Esperti  
 in Legislazione  
 Ambientale



in copertina di ANTONIO CERMINA

**27-28-29  
MAGGIO 2011**

Con il contributo di:



FONDAZIONE  
MONTE DEI PASCHI  
DI SIENA

banca dei chianti  
fiorentino e monteriggioni  
ChiantiBanca.it

ENOTECA ITALIANA  
Siena

FONDAZIONE  
QUALIVITA