

Percorso di formazione a distanza (FAD)

abbinato ad **ALIMENTI&BEVANDE**

Controlli ufficiali, Etichettatura e Tutela del Made in Italy: I punti "critici" della normativa alimentare

Crediti formativi per tecnologi alimentari: 7
Validità: 1° gennaio 2022 - 31 dicembre 2022

DOSSIER N. 1

Controlli ufficiali e decreto legislativo 27/2021

Il punto su campionamento e controperizia

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 2

Controlli ufficiali e decreto legislativo 27/2021

Il punto su controversia documentale e controversia analitica

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 3

Controlli ufficiali e decreto legislativo 27/2021

Dubbi ed eccezioni alle "abrogazioni" delle preesistenti normative

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 4

Responsabilità amministrativa dell'azienda alimentare

Decreto legislativo 231/2001 e "scudo legale" del MOG

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 5

Responsabilità amministrativa dell'azienda alimentare S.r.l. con socio unico

Decreto legislativo 231/2001 e interpretazioni della Cassazione

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 6

"Semaforo" in etichetta e claim salutistici

Lo stato della normativa UE

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 7

Etichettatura: sanzioni amministrative e competenze

Cosa prevede il decreto legislativo 231/2017

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 8

L'"evocazione" di DOP, IGP e STG

Il punto su Corte di Giustizia UE e sanzioni italiane

Autore: Corinna Correrà

DOSSIER N. 9

"Italian Sounding" e contraffazioni del "Made in Italy"

Punibili anche in Italia, pure se commessi all'estero

Autore: Corinna Correrà

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Carlo Correrà

Già magistrato, Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

Abbonati PVI	€ 48,00
Iscritti SIMeVeP e UNPISI	€ 64,00
Non abbonati	€ 80,00

Modalità operative

Chi sono i destinatari del corso FAD?

Il corso, accreditato presso il Consiglio dell'Ordine nazionale dei Tecnologi alimentari, è rivolto ai Tecnologi alimentari.

È importante essere abbonati ad *Alimenti&Bevande* per accedere al corso FAD?

No, ma per gli abbonati ad *Alimenti&Bevande* sono previste condizioni riservate e particolarmente vantaggiose.

Come si svolge il corso?

Il corso è composto da 9 dossier (materiale formativo) pubblicati in successione su *Alimenti&Bevande* a partire da gennaio/febbraio 2022 (*Alimenti&Bevande* n. 1) e fino a novembre/dicembre 2022 (*Alimenti&Bevande* n. 9).

Come si ottengono i crediti formativi?

Per ottenere i crediti è necessario seguire questi semplici passaggi:

Registrazione/Login su www.pviformazione.it

L'utente deve attivare un account all'indirizzo <http://fad.pviformazione.it/accedi>. L'operazione è gratuita e senza obbligo di acquisto. Chi avesse già un account su questa piattaforma NON deve crearne uno nuovo, ma può utilizzare quello esistente.

Acquisto del corso

Gli abbonati ad *Alimenti&Bevande* possono acquistare dall'account personale il corso al prezzo riservato di € 48,00 (IVA inclusa).

Letture dei Dossier

I dossier pubblicati in successione sui numeri di *Alimenti&Bevande* durante il 2022 rappresentano il materiale formativo e di studio.

Si presentano come articoli scientifici, contraddistinti sulla pagina da uno specifico richiamo al corso FAD.

Sono consultabili anche in formato digitale sulla piattaforma www.pviformazione.it

Questionario di valutazione dell'apprendimento

I discenti dovranno superare tutti i questionari di valutazione dell'apprendimento riferiti alle nove uscite.

Attestato

Superato il questionario di valutazione dell'apprendimento e compilato il questionario di valutazione della qualità percepita, è possibile dal proprio account effettuare il download dell'attestato con crediti formativi.

Come è composto il questionario?

Il questionario verte sui temi trattati dai singoli dossier pubblicati su *Alimenti&Bevande* ed è disponibile soltanto on line. Si compone di 9 test in successione, attivati in contemporanea con l'uscita del dossier a cui si riferiscono. L'ultimo test pubblicato sarà pertanto quello riferito al dossier di *Alimenti&Bevande* n. 9, novembre/dicembre 2022.

Ogni test presenta una serie di domande a risposta quadrupla e scelta singola. Per superare il singolo test è necessario rispondere correttamente almeno all'80% delle domande.

Per informazioni dettagliate sul funzionamento dei test, si rimanda alle modalità operative Fad sul sito www.pviformazione.it.

Il questionario di valutazione dell'apprendimento si considera concluso una volta superati tutti e 9 i singoli test. Per accedere al download dell'attestato sarà sufficiente a questo punto compilare il form di valutazione della qualità percepita.

Quando termina il corso?

La validità del corso abbinato ad *Alimenti&Bevande* termina in data 31 dicembre 2022. Dopo la scadenza NON sarà più possibile ottenere i relativi crediti.