



AREA HSE



HSEQ_04 I marchi di qualità nel settore agroalimentare: Normativa ed adempimenti

1	Descrizione <p>I marchi di qualità nel settore agro-alimentare nascono, da un lato, dalla volontà di valorizzare e promuovere la tradizione e le eccellenze del settore e, dall'altro, dalla necessità di tutelare l'ambiente e più che mai la salute dei consumatori. Il crescente numero di marchi che si stanno diffondendo rende necessario approfondire sulle loro specifiche al fine di ottimizzare il dispendio di risorse aziendali o di indirizzare meglio i clienti cui si offre consulenza.</p>
2	A chi si rivolge? <p>Il corso è rivolto ad addetti del settore agroalimentare e a coloro che intendono avvicinarsi all'agroalimentare di qualità anche come consulenti aziendali.</p>
3	Obiettivi <p>L'obiettivo principale del corso è fornire gli strumenti per muoversi nel mondo dei marchi, riconoscerne la validità e comprendere come coadiuvare l'azienda nel percorso di adesione.</p>
4	Programma <ol style="list-style-type: none"> 1. Il concetto di qualità agroalimentare nella normativa comunitaria e nazionale 2. Il mondo dei marchi agroalimentari 3. Iter di riconoscimento dei principali marchi agroalimentari 4. La qualità agroalimentare per lo sviluppo territoriale
5	Durata <p>16 ore</p>