#### 57

# Corso di formazione a distanza

abbinato ad



# Etichettatura volontaria dei prodotti alimentari

Come fornire correttamente le informazioni ai consumatori

Crediti formativi per tecnologi alimentari: **7** Validità: **1° gennaio 2024 - 31 dicembre 2024** 

- DOSSIER N. 1 I principi generali delle informazioni volontarie Autore: Paola Cane Consulente aziendale
- Dossier N. 2Le tipologiedi informazioni volontarie

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

Dossier N. 3

Dichiarazioni nutrizionali
e sulla salute

Autore: Paola Cane Consulente aziendale Dossier N. 4
Oltre la dichiarazione nutrizionale

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

Dossier N. 5

Dal processo produttivo

alla filiera

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

Dossier N. 6L'etichetta precauzionale degli allergeni

Autore: Paola Cane Consulente aziendale Dossier N. 7 Glutine, lattosio e non solo...

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

Dossier N. 8

Milk sounding

e meat sounding

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

Dossier n. 9 Immagini, icone e altri elementi grafici

Autore: Paola Cane Consulente aziendale

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

RESPONSABILE SCIENTIFICO Francesco Alesso Tecnologo alimentare

..... www.pviformazione.it ......

# **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&Bevan-de* 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 dal numero di gennaio/febbraio 2024 (Alimenti&Bevande n. 1) e fino a novembre/dicembre 2024 (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 nuo-

vo, 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).

#### Lettura dei dossier

I dossier pubblicati in successione sui numeri di *Alimenti&Bevande* durante il 2024 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 2024).

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 che potete trovare 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 2024. Dopo la scadenza NON sarà più possibile ottenere i relativi crediti.