



**AGRIFOOD  
ACCADEMIA PIEMONTE**



# ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE - NORMA ISO 22005

**CORSO GRATUITO\* PER OCCUPATI**



COFINANZIATO DA



REALIZZATO DA



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it)



# ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE - NORMA ISO 22005

## CORSO GRATUITO\*

**DURATA:** 40 Ore

**CERTIFICAZIONE:**

Attestato di Validazione delle competenze

**SEDE:** c/o aziende committenti o sedi di  
Apro Formazione e/o in modalità E-LEARNING

**CORSO GRATUITO:**

\*\*Finanziato da Regione Piemonte - Avviso  
Accademia Piemonte 2023 - 2026.

**DESTINATARI E PREREQUISITI:**

- Prerequisiti: persone maggiorenni occupate in possesso del Diploma di Scuola Secondaria di I°.
- I partecipanti sono lavoratori occupati presso le imprese committenti e individuati mediante il confronto agenzia formativa-azienda

Il percorso intende quindi coerentemente sviluppare conoscenze e abilità connesse alla comprensione dei requisiti previsti da tale norma, alla mappatura dei flussi produttivi e i passaggi critici di rintracciabilità, alla definizione di lotti, registrazioni e responsabilità, alla gestione della tracciabilità di materie prime, allergeni, semilavorati, prodotti finiti e materiali di confezionamento, all' esecuzione di verifiche documentali e richiami.

All'interno del percorso vengono affrontate/contestualizzate anche le tematiche trasversali relative alle dimensioni della parità e non discriminazione, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale. Il percorso si svolge presso la sede aziendale e adotta le modalità di didattica attiva tipiche del work based learning, nell'ottica di favorire il coinvolgimento, la responsabilizzazione dei partecipanti e la centratura dell'azione formativa sui processi e le problematiche del contesto professionale specifico di riferimento. Al termine del percorso formativo, per i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza previsto dall'Avviso e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell' Attestato di Validazione delle Competenze. Il percorso formativo coinvolge il personale coinvolto nei processi produttivi e gestionali, con particolare riferimento ai seguenti profili professionali: impiegati amministrativi, tecnici di produzione, responsabile sistema di gestione della sicurezza alimentare.

## CONTATTI:

sede di ALBA - tel. 0173.28.49.22

sede di CANELLI - tel. 0141.83.22.76

[accademie@aproformazione.it](mailto:accademie@aproformazione.it)

**ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE  
NORMA ISO 22005**



**AGRIFOOD  
ACCADEMIA PIEMONTE**

COFINANZIATO DA



Fondo per lo Sviluppo  
e la Coesione



REALIZZATO DA



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it)