

## SICUREZZA E QUALITÀ NELL'ORTOFRUTTA: CORSO GRATUITO PER PERSONALE ALLA VENDITA

<p><b>Obiettivi</b></p>	<p>Il corso mira a formare operatori del settore ortofrutticolo capaci di coniugare l'efficienza commerciale con i più elevati standard di sicurezza alimentare. I partecipanti acquisiranno le competenze necessarie per gestire il punto vendita garantendo la salubrità dei prodotti attraverso il monitoraggio dei punti critici, la corretta prevenzione delle contaminazioni e l'applicazione rigorosa delle procedure igieniche.</p>
<p><b>CONTENUTI</b></p>	<p><b>Modulo 1: Conoscenza della Merceologia Ortofrutticola</b></p> <p><b>Obiettivo:</b> Imparare a riconoscere e classificare i principali prodotti ortofrutticoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Frutta e Verdura:</b> tipi, caratteristiche principali (colore, consistenza, profumo, freschezza, integrità).</li> <li>○ <b>Stagionalità di frutta e verdura.</b></li> <li>○ <b>Erbe aromatiche e spezie comuni:</b> riconoscimento e usi.</li> <li>○ <b>Principali varietà e provenienze:</b> cenni sulle denominazioni più comuni (es. mele Fuji, pere Abate, pomodori San Marzano).</li> <li>○ <b>Metodi di coltivazione:</b> Breve introduzione (biologico, convenzionale) e come distinguere i prodotti.</li> </ul> <p><b>Modulo 2: Conservazione e Gestione della Qualità</b></p> <p><b>Obiettivo:</b> Acquisire le tecniche per mantenere la freschezza e minimizzare gli sprechi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Temperatura e umidità</b> ideali per i diversi tipi di frutta e verdura.</li> <li>○ <b>Prodotti sensibili e prodotti resistenti:</b> come conservarli separatamente.</li> <li>○ <b>Tecniche di stoccaggio:</b> corretta rotazione del prodotto</li> <li>○ <b>Prevenire il deterioramento:</b> come identificare e gestire prodotti rovinati o maturi.</li> <li>○ <b>Igiene e pulizia:</b> Norme base per il banco e gli strumenti di lavoro.</li> </ul> <p><b>Modulo 3: Allestimento Igienico e Merchandising Sicuro</b></p> <p><b>Obiettivo:</b> L'allestimento che preserva la salute del consumatore e l'integrità del cibo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Materiali e Sanificazione:</b> Scelta di espositori facilmente sanificabili (acciaio, plastiche alimentari vs legno poroso).</li> <li>○ <b>Illuminazione e Fotodegradazione:</b> Come le luci calde o i raggi UV accelerano la degradazione delle vitamine e l'ossidazione dei tessuti vegetali.</li> <li>○ <b>Distanziamento e Ventilazione:</b> Allestire il banco garantendo il ricircolo dell'aria per evitare "tasche di calore" che favoriscono i marciumi.</li> <li>○ <b>Igiene dei prezzi:</b> Uso di cartellini lavabili per evitare la migrazione di inchiostri o sporcizia sui prodotti.</li> <li>○ <b>Regolamenti commerciali per le esposizioni all'esterno</b></li> </ul>

	<p><b>Modulo 4: Comunicazione della Sicurezza al Cliente</b></p> <p><b>Obiettivo:</b> Vendere la "garanzia" oltre che il sapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Educazione al consumo sicuro:</b> Spiegare al cliente perché non deve manipolare i prodotti senza guanti o come lavare correttamente la verdura a casa (abbattimento carica batterica).</li> <li>○ <b>Consigli su conservazione domestica:</b> Trasformare il cross-selling in "consulenza di durata" (es. "compri questo pomodoro ma non lo metta in frigo per non alterarne il sapore e la struttura").</li> <li>○ <b>Gestione reclami sanitari:</b> Come rispondere professionalmente a segnalazioni di muffe o corpi estranei, rassicurando sulle procedure di autocontrollo.</li> </ul>
<b>Calendario</b>	<p>Il corso, della durata di <b>24 ore</b>, si svolgerà <b>on line</b> (Piattaforma Microsoft Teams), in <b>orario 13:30-16:30</b> nelle seguenti date:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mar 23/06/26</li> <li>• mer 24/06/26</li> <li>• gio 25/06/26</li> <li>• mar 30/06/26</li> <li>• mer 01/07/26</li> <li>• gio 02/07/26</li> <li>• mar 07/07/26</li> <li>• gio 09/07/26</li> </ul>
<b>Relatore</b>	Dott. Gianluca Presicci
<b>Numero partecipanti</b>	Minimo 8
<b>Requisiti di accesso</b>	Per la partecipazione al progetto è richiesta la <u>residenza o il domicilio in Emilia-Romagna</u> in data antecedente l'iscrizione.
<b>Modalità di iscrizione e accesso al corso:</b>	<p><b>Per partecipare al corso occorre inviare la seguente documentazione all'indirizzo <a href="mailto:trizio@ifoa.it">trizio@ifoa.it</a>, entro e non oltre il 16/06/2026:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheda d'iscrizione (in allegato alla mail)</li> <li>• Copia carta d'identità fronte e retro</li> <li>• Copia permesso di soggiorno fronte retro (per le persone straniere)</li> <li>• Copia del CV</li> </ul> <p>Per accedere al percorso si procederà alla verifica dei requisiti attraverso un colloquio telefonico orientativo individuale.</p>
<b>Contatti per iscrizioni</b>	<p><b>Simona Bertocchi:</b> <a href="mailto:bertocchi@ifoa.it">bertocchi@ifoa.it</a> – Tel 051368652 - 331 6211188</p> <p><b>Miriana Ceneri:</b> <a href="mailto:ceneri@ifoa.it">ceneri@ifoa.it</a> - Tel 051368652- 3358383566</p> <p><b>Sofia Trizio:</b> <a href="mailto:trizio@ifoa.it">trizio@ifoa.it</a> - Tel 051368652 - 3351766569</p>
<b>Attestato rilasciato</b>	<b>Attestato HACCP per personale alimentarista</b>