

Cisita Parma Filiera del Prosciutto di Parma: corso gratuito al via

» Cisita Parma, ente di Formazione di Unione Parmense degli Industriali (Upi) e Gruppo Imprese Artigiane (Gia), informa che sono stati finanziati percorsi di Formazione Continua per la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile della filiera del Prosciutto di Parma, con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

I destinatari dell'iniziativa sono persone occupate dipendenti, imprenditori, professionisti - in imprese aventi sede legale o unità locale nel territorio della regione Emilia-Romagna, in regola con il regime De Minimis e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma.

Il progetto «Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma», in partenza il 3 giugno 2025, ha tra gli obiettivi: garantire la rispondenza al Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma agli standard di sicurezza, qualità ed eco sostenibilità; gestire problemi e rischi alimentari; implementare sistemi di gestione aziendale documentati e/o certificati per la qualità, la sicurezza alimentare, l'ambiente. I dettagli e il calendario del percorso formativo sono consultabili sul sito web di Cisita: www.cisita.parma.it.

Per tutte le informazioni sul corso, le aziende interessate sono invitate a contattare direttamente Cisita Parma: Jenny Barbieri, jenny.barbieri@cisita.parma.it, [0521226538](tel:0521226538).



[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 1/5/2025](#)

[Powered by TECNAVIA](#)
