

## Cisita Parma Filiera del Prosciutto di Parma, corso gratuito

» Cisita Parma informa che inizierà il prossimo 13 febbraio il corso gratuito «Sicurezza alimentare e Haccp, tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni ed etichettatura». Il percorso si inserisce all'interno del progetto «Formazione Permanente per l'occupabilità nella filiera del Prosciutto di Parma » ed è rivolto a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che, indipendentemente dalla posizione occupazionale, sono potenzialmente interessate a inserirsi nelle imprese della filiera del Prosciutto di Parma. Il corso vuole fornire competenze tecnico-professionali, gestionali, organizzative per rendere spendibile il profilo dei partecipanti all'interno della filiera del Prosciutto di Parma, tramite lo sviluppo di conoscenze e competenze legate alle direttive e agli standard in materia di sicurezza alimentare e Haccp, al sistema di tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni, nonché procedure di etichettatura conformi alla normativa.



Le attività si svolgeranno in modalità videoconferenza e il corso si avvierà al raggiungimento di almeno 8 partecipanti in possesso dei requisiti richiesti e che abbiano formalizzato la loro partecipazione tramite l'invio della scheda d'iscrizione e relativi allegati. Alla fine del percorso verrà rilasciato attestato di frequenza. Per maggiori informazioni è possibile contattare Jenny Barbieri: [jenny.barbieri@cisita.parma.it](mailto:jenny.barbieri@cisita.parma.it), [0521-226538](tel:0521-226538).

---

[Copyright \(c\)2026 Gazzetta di Parma, Edition 28/1/2026](#)  
[Powered by TECNAVIA](#)

---