



CORSO DI FORMAZIONE PRODOTTI VEGETALI, PANE E ERBE OFFICINALI

La **Regione Friuli Venezia Giulia** con la collaborazione delle **Aziende per l'Assistenza Sanitaria** e dell' **Istituto Zooprofilattico delle Venezie**, organizza un corso di formazione destinato agli Operatori del Settore Alimentare

PROGRAMMA:

- **17 OTTOBRE 2018 – orario 16.00-19.00**
REGOLAMENTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI 2015. La normativa di riferimento
Relatore: dr. Daniele Sisto– Referente Regionale PPL AAS 5
Relatore : dr. Francesco Coletti – Cluster Agroalimentare FVG
- **22 OTTOBRE 2018 – orario 16.00- 19.00**
I PRODOTTI VEGETALI E I PRODOTTI DA FORNO
Relatore: dott. ssa Giovanna Del Degan – Cluster Agroalimentare FVG
- **23 OTTOBRE 2018 – orario 16.00 – 19.00**
ERBE OFFICINALI
Definizione di pianta officinale, medicinale, aromatica e alimurgica. Criteri generali sui tempi balsamici per la raccolta. Introduzione alla classificazione e nomenclatura delle piante. Criteri di riconoscimento per le singole specie.
Relatore: dott. ssa Annalisa Giordano – Dottore Agronomo
- **24 OTTOBRE 2018 – orario 16.00 – 19.00**
ERBE OFFICINALI – SECONDA PARTE ED ESAME FINALE
Relatore: dott. ssa Annalisa Giordano – Dottore Agronomo

Gli incontri si svolgeranno presso la sala formazione del **Museo “Cjase Cocèl” di Fagagna in Via Lisignana 40**, la partecipazione è gratuita.

Per ottenere il diploma PPL VEGETALI E PRODOTTI DA FORNO è sufficiente partecipare alle prime due giornate (parte comune di normative e prodotti da forno e vegetali).

Per il diploma PPL ERBE OFFICINALI è NECESSARIO presenziare a tutte e tre le serate.

Effettuare la preiscrizione al corso inviando una mail a ppl@regione.fvg.it

