



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:

- **4 GIUGNO 2018 – orario 16.00 – 19.00**
PPL- LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO E LE POSSIBILITA'
Relatore: dr. Daniele Sisto – Referente Regionale PPL
IL MANUALE PPL E IL PIANO DI CAMPIONAMENTO
Relatore: dr.ssa Michela Favretti- Responsabile IZS Ve Progetto PPL
- **5 GIUGNO 2018 – orario 16.00 – 19.00**
I PRODOTTI VEGETALI E I PRODOTTI DA FORNO
Relatore: dott. ssa Giovanna Del Degan – Parco Agroalimentare di San Daniele
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
- **6 GIUGNO 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 VELARIO (PIANO INTERRATO)– OSPEDALE DI PALMANOVA**

Via Natisone, 11- Frazione Jalmicco 33057 Palmanova (UD)

La lezione del 4 giugno sarà comune per i partecipanti al corso per prodotti vegetali e per prodotti a base di carne

Per ottenere il diploma per la produzione di Prodotti Vegetali e Prodotti da forno è sufficiente partecipare alle prime due serate, per il diploma PPL ERBE OFFICINALI è NECESSARIO presenziare a tutte le serate.

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

