



UNIONE ITALIANA VINI

IL SISTEMA NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA

PERCORSO FORMATIVO DI AVVICINAMENTO

PROGRAMMA

La formazione prevede **tre moduli formativi**.

1. LA SOSTENIBILITÀ IN VIGNA E IL SISTEMA SQNPI

Inquadramento generale sulla certificazione SQNPI; dal processo di avvio alla domanda di adesione; i disciplinari di produzione; esempi di Tecniche Agronomiche e Linee di difesa; gestione non conformità.

Data: 12/05/2022 orario 9.00-12.00

2. LA SOSTENIBILITÀ IN CANTINA: i nuovi requisiti del disciplinare SQNPI 2022

I Requisiti Ambientali: la gestione corretta dei reflui, dei sottoprodotti e degli scarti: dagli aspetti cogenti al monitoraggio, la gestione delle risorse idriche ed energetiche, come svolgere un corretto monitoraggio delle risorse idriche ed energetiche, gli imballaggi: criteri di scelta e utilizzo.

I Requisiti Sociali: i requisiti generali previsti nei CCNL di settore; elenco dei lavoratori, costruire semplici indicatori per il monitoraggio della forza lavoro, la formazione; gli adempimenti sulla sicurezza sui luoghi di lavoro; la prevenzione e la gestione degli infortuni.

Data: 13/05/2022 orario 9.00-12.00

Destinatari: aziende che sono già nel sistema SQNPI o che intendono accedervi quest'anno per la prima volta, purché trasformino il prodotto uva o acquistino vino SQNPI, aziende biologiche.

3. IGIENE IN CANTINA: corso di aggiornamento

Igiene e legislazione, il metodo di autocontrollo e principi dell'HACCP, pericoli e rischi alimentari, il regolamento 852/2004, il regolamento 382/2021, casi studio in cantina, le buone prassi igieniche.

Data: 20/05/2022 orario 9.00-12.00

Destinatari: tutte le aziende del settore

Obiettivo del percorso

Sensibilizzare le aziende del settore vitivinicolo al **Sistema di certificazione della sostenibilità** istituito dal Mipaaf nei giorni scorsi e certificabile in modo volontario già da quest'anno per la fase di trasformazione del prodotto.

Il **primo modulo** fornisce un **approfondimento sui requisiti del sistema SQNPI** e aiuta le aziende a intraprendere correttamente questa strada; il **secondo modulo** approfondisce alcuni aspetti di **sostenibilità ambientale e sociale, previsti nel disciplinare SQNPI per l'anno 2022**; infine il **terzo modulo** costituisce un aggiornamento in **materia di igiene alimentare** secondo quanto previsto dalle normative cogenti (HACCP).

Modalità di svolgimento dei corsi e informazioni generali

- ✓ **Tutti gli incontri si svolgeranno su piattaforma Teams®** e avranno una durata di circa **tre ore**, strutturate in modo interattivo con il docente, affrontando casi ed esperienze concrete di aziende del settore. Al termine della terza ora verrà lasciato spazio per approfondimenti e richieste specifiche dei partecipanti.
- ✓ **È possibile la partecipazione ai singoli moduli oppure all'intero percorso formativo.**
- ✓ Ai partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione al corso.**
- ✓ Gli incontri formativi possono essere organizzati, a richiesta, anche presso una singola azienda.

MODULO ORDINE

IL SISTEMA NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA PERCORSO FORMATIVO DI AVVICINAMENTO

Inserire tutti i dati necessari ai fini della fatturazione

Ragione sociale o Nome e Cognome

Indirizzo

Località, Provincia, CAP

Tel.

Fax

E-mail amministrazione

Partita IVA o C.F.

Codice Univoco/HUB/SDI

Partecipante (Nome, Cognome)

Tel.

E-mail

ORDINA

Selezionare la proposta che si desidera accettare. Il prezzo indicato si intende per singolo partecipante.

1. **LA SOSTENIBILITÀ IN VIGNA E IL SISTEMA SQNPI**

€ 180,00 + IVA 22% = **TOTALE € 219,60** **prezzo soci:** € 150,00 + IVA 22% = **TOTALE € 183,00**

2. **LA SOSTENIBILITÀ IN CANTINA: i nuovi requisiti del disciplinare SQNPI 2022**

€ 180,00 + IVA 22% = **TOTALE € 219,60** **prezzo soci:** € 150,00 + IVA 22% = **TOTALE € 183,00**

3. **IGIENE IN CANTINA: corso di aggiornamento**

€ 180,00 + IVA 22% = **TOTALE € 219,60** **prezzo soci:** € 150,00 + IVA 22% = **TOTALE € 183,00**

4. **Percorso formativo COMPLETO (3 moduli precedenti)**

€ 490,00 + IVA 22% = **TOTALE € 597,80** **prezzo soci:** € 400,00 + IVA 22% = **TOTALE € 488,00**

Pagamento anticipato

Modalità di pagamento con Bonifico Bancario

Inserire nella Causale: **Servizio Consulenza organizzativa e formazione + Ragione Sociale**

Banca Popolare di Verona-gruppo Banco BPM-Ag. Domegliara

IBAN: IT20A0503459820000000004710-BIC: BAPPIT21044

Per l'iscrizione al corso compilare il presente modulo, debitamente timbrato e firmato e inviare copia di bonifico di avvenuto pagamento via email a:

Erica Marogna - e.marogna@uiv.it - Tel. 344-2722613

Valentina Ulissi - eventi@uiv.it - Tel. 349-8902967

Data

Timbro e firma

Trattamento dati personali

UIV informa che ogni tipo di dato relativo al Cliente, acquisito anche durante le trattative, costituisce oggetto di trattamento, anche automatizzato, finalizzato all'esecuzione del Contratto e degli adempimenti ad esso strettamente funzionali.

Il Cliente può visionare la nostra Privacy Policy sul sito www.unioneitalianavini.it

Per richiedere l'aggiornamento o la cancellazione dei dati può rivolgersi al responsabile del trattamento tramite la mail privacy@uiv.it