

MODULE QUATTRO

COMPETENZE SPECIFICHE PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

Materiale supplementare



VERSION

ITALIANA

Modulo quattro – Il Competenze specifiche del settore alimentare

Contenuto del modulo

1. Etichettatura e imballaggio degli alimenti
2. Norme sulla qualità e l'igiene degli alimenti
3. Indicazioni nutrizionali e sulla salute
4. Processo di sviluppo del prodotto
5. Capacità di comunicazione, lavoro di squadra e gestione
6. Social media: come può aiutare?
7. Creazione di un piano aziendale
8. Finanziamento della tua attività

Leggi sull'etichettatura e l'imballaggio degli alimenti

Principi generali sulle informazioni sugli alimenti

1. La fornitura di informazioni sugli alimenti persegue un elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali una base per compiere scelte informate e fare un uso sicuro degli alimenti, dal punto di vista sanitario, economico, ambientale, sociale e considerazioni etiche (Commissione europea 2022).
2. La normativa in materia di informazioni sugli alimenti mira a realizzare nell'Unione la libera circolazione degli alimenti prodotti e commercializzati legalmente, tenendo conto, ove opportuno, della necessità di tutelare gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la produzione di prodotti di qualità (Commissione europea 2022).

Etichettatura degli alimenti:

Le informazioni sugli alimenti devono essere accurate, chiare e di facile comprensione per il consumatore, non devono essere fuorvianti in particolare:

- a) sulle caratteristiche dell'alimento e sulla sua natura, identità, proprietà, composizione, quantità, conservazione, paese di origine o luogo di provenienza, metodo di fabbricazione o produzione (Commissione europea 2022).
- b) Attribuendo all'alimento effetti o proprietà che non possiede (Commissione Europea 2022).

Requisiti obbligatori di etichettatura (Commissione europea 2022)

Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui alle slide può essere integrato con l'indicazione degli importi di uno o più dei seguenti elementi:

- a) monoinsaturi (tipo di grasso alimentare)
- (b) polinsaturi (tipo di grasso alimentare)
- (c) polioli (tipo di carboidrato)
- (d) amido (tipo di carboidrato)
- (e) fibra (tipo di carboidrato)
- (f) una qualsiasi delle vitamine o dei minerali (vitamina A, D, E, K, B e C, esempi di minerali: calcio, magnesio)

Leggi sull'etichettatura e l'imballaggio degli alimenti

Alimenti preconfezionati

[Regolamento \(UE\) n. 1169/2011 \(FIC\)](#)

Gli alimenti preconfezionati sono definiti nella legislazione COME:

«Qualsiasi singolo articolo destinato alla presentazione come tale al consumatore finale e alla collettività, costituito da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato posto prima di essere messo in vendita, sia che tale imballaggio racchiuda l'alimento in tutto o in parte, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare la confezione (Commissione Europea 2022).

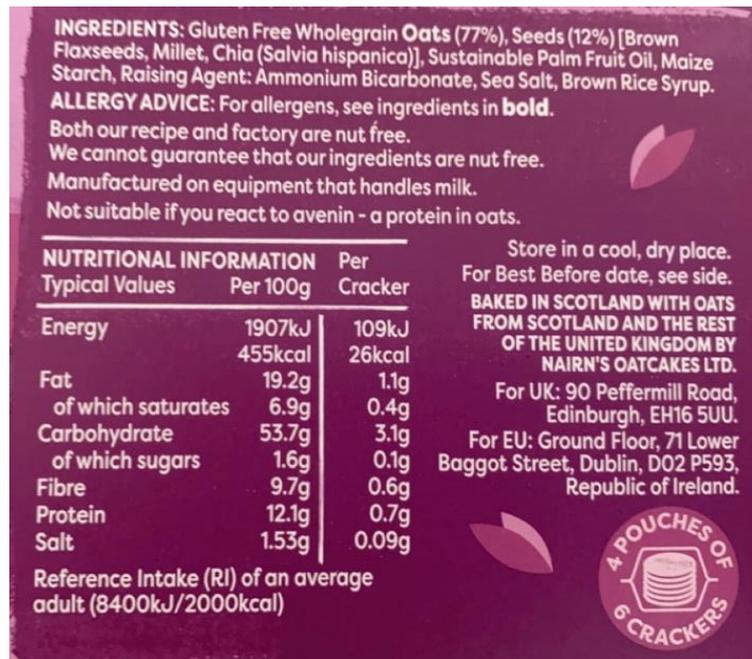
Gli "alimenti non preimballati" sono alimenti venduti senza imballaggio; alimenti confezionati nei locali di vendita su richiesta del consumatore o alimenti preconfezionati per la vendita diretta (Commissione europea 2022).

<https://www.teagasc.ie/media/website/rural-economy/rural-development/diversification/5-Pre-Packaged-Food-Labels.pdf>

Disponibilità e posizionamento delle informazioni alimentari obbligatorie

Nel caso di alimenti preconfezionati, le informazioni alimentari obbligatorie devono:

1. Apparire direttamente sulla confezione o su un'etichetta allegata la confezione
2. Essere in un luogo ben visibile in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e, se del caso, indelebile
3. Non essere in alcun modo nascosto, oscurato, sminuito o interrotto da qualsiasi altro materiale scritto o pittorico o da qualsiasi altro materiale intermedio
4. Le informazioni volontarie non devono essere visualizzate a scapito dello spazio disponibile per le informazioni alimentari obbligatorie (Commissione europea 2022).



(Immagine 1: Esempio di informazioni obbligatorie sulla confezione)

Dimensione minima del carattere

Le informazioni obbligatorie devono essere stampate sulla confezione o sull'etichetta in modo tale da garantire una chiara leggibilità, in caratteri utilizzando una dimensione del carattere in cui l'altezza della x sia uguale o superiore a 1,2 mm (come definito nell'allegato IV della [FIC](#)) (Commissione Europea 2022).

Nel caso di imballaggi o contenitori, la cui superficie maggiore ha una superficie inferiore a 80 cm², l'altezza x della dimensione del carattere deve essere uguale o superiore a 0,9 mm (Commissione europea 2022).

Alimenti non preconfezionati

Per **gli alimenti non preimballati** (alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preconfezionamento, oppure alimenti confezionati nei locali di vendita su richiesta del consumatore o preconfezionati per la vendita diretta) è obbligatorio fornire informazioni sulle sostanze e sui prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nel prodotto (Commissione Europea 2022).

Leggi sull'etichettatura e l'imballaggio degli alimenti

Opuscolo riassuntivo dei requisiti di etichettatura nutrizionale:

<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20Rules.pdf>

Link al sito web

https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information_fic/nutrition_labelling.html#Mandatory_Information (The Food Safety Authority Ireland 2022)

Opuscolo di 3 pagine sui regolamenti europei delle indicazioni nutrizionali e sulla salute:

[20 maggio 2020: Documento di lavoro dei servizi della Commissione - Riepilogo esecutivo della valutazione del regolamento sulle indicazioni nutrizionali e sulla salute Cerca le traduzioni disponibili del link precedenteEN](#)

Link al sito web https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en (Commissione Europea 2020)

Opuscolo FSAI sulle informazioni alimentari sugli alimenti preconfezionati:

[Opuscolo - Informazioni alimentari sugli alimenti preconfezionati](#)

Link al sito web https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en (Commissione europea 2022)

Norme sulla qualità, la sicurezza e l'igiene degli alimenti

Allergeni:

Le imprese del settore alimentare devono dichiarare la presenza di allergeni alimentari utilizzati come ingredienti nei loro alimenti (Commissione europea 2022).

[Regolamento \(UE\) n. 1169/2011 \(FIC\)](#)

In questa sezione troverai la lista UE dei 14 allergeni che devono essere dichiarati e come fornire le informazioni (Commissione Europea 2022)

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: frumento (come farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- (a) sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio
- (b) maltodestrine a base di frumento
- (c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- (d) cereali utilizzati per la produzione di distillati alcolici compreso l'alcole etilico di origine agricola (Commissione europea 2022)

2. Crostacei e prodotti 3. Uova

e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparazioni di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina di pesce o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Semi di soia e prodotti derivati, tranne:

- (a) olio e grasso di soia completamente raffinati
- (b) tocoferoli misti naturali (E306), D-alfa-tocoferolo naturale, D-alfa-tocoferolo acetato naturale e D-alfa-tocoferolo succinato naturale di semi di soia fonti
- c) oli vegetali derivati fitosteroli ed esteri di fitosterolo da fonti di soia
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale da fonti di soia

7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la produzione di distillati alcolici compreso l'alcole etilico di origine agricola
- b) lactitolo

8. Frutta a guscio, ovvero: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, ad eccezione della

frutta a guscio utilizzata per la produzione di distillati alcolici, compreso l'alcole etilico di origine agricola

9. **Sedano** e prodotti derivati

10. **Senape** e prodotti derivati

11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati

12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolare per i prodotti come proposto pronto per il consumo o come ricostituito secondo le istruzioni dei produttori

13. **Lupino** e prodotti derivati

14. **Molluschi** e prodotti derivati
(Commissione Europea 2022)

Come visualizzare gli allergeni – Alimenti preconfezionati

L'allergene deve essere:

1. Indicato nella lista degli ingredienti con chiaro riferimento al nome dell'allergene
2. Evidenziato in un modo che lo distingue dagli altri ingredienti. Ciò potrebbe avvenire attraverso, ad esempio, carattere, stile o colore di sfondo, ad es. Ingredienti: farina (**frumento**), zucchero, **uova** , **latte** , sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio
(Commissione europea 2022)



(Immagine 2: esempio di come vengono visualizzati gli allergeni)

Come visualizzare gli allergeni – Alimenti non preconfezionati

Le imprese del settore alimentare devono indicare **per iscritto gli allergeni** per gli alimenti non preimballati al momento di:

1. presentazione, o
2. vendita, o
3. fornitura

Gli alimenti non preconfezionati includono:

1. alimenti venduti sfusi, ad es. alimenti venduti in ristoranti, gastronomie, caffetterie, ecc.
2. alimenti confezionati nei locali su richiesta del consumatore, ad esempio un panino preparato e confezionato in un triangolo di plastica per il cliente
3. alimenti confezionati nei locali per la vendita diretta al consumatore o alla collettività, ad esempio lasagne preparate nella cucina di un bar e vendute confezionate da un frigorifero nel bar (Commissione europea 2022)

Opuscoli sugli allergeni:

[Informazioni sugli allergeni per alimenti non preconfezionati](#)

[Informazioni sugli allergeni per alimenti non preconfezionati](#)

Link al sito web per informazioni sugli allergeni [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213(01))

Sicurezza alimentare e igiene:

[Strategia dalla fattoria alla tavola](#)

Link al sito web per informazioni sulla sicurezza alimentare e l'igiene
https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_it

Punto Critico di Controllo dell'Analisi dei Rischi (HACCP)

Questo si riferisce a un processo di procedure che le aziende devono mettere in atto per garantire che il cibo che producono sia sicuro

<p>Analisi dei pericoli e sistema dei punti critici di controllo- HACCP</p>	<p>Abituato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica cosa può andare storto e come può essere prevenuto • Identità dei punti critici di sicurezza nella manipolazione degli alimenti • Mettere in atto misure di sicurezza per ridurre i rischi
<p>Prima che l'HACCP possa essere messo in atto:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I locali devono essere idonei • Ci deve essere un programma di pulizia in atto • Procedure di controllo dei parassiti • Monitoraggio della temperatura • Formazione sull'igiene per tutto il personale • Politica di igiene aziendale
<p>Potenziali pericoli:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Batteri batterici • Chimico: agenti di pulizia, pesticidi • Allergie: noci / grano / diario • Fisico: Oggetti

HACCP 7 Principi	
1: identificare i pericoli	Esamina ogni fase (ad es. acquisto, consegna, stoccaggio, preparazione, cottura, raffreddamento, ecc.) della tua attività e identifica cosa può andare storto
2: determinare i punti critici di controllo (CCP)	Identifica i punti della tua operazione che assicurano che i tuoi rischi siano controllati, ad esempio cuocendo a fondo carne cruda per uccidere gli agenti patogeni
3: stabilire i limiti critici:	Stabilisci dei limiti per identificare quando il tuo PCC è fuori controllo
4: Istituire un sistema per monitorare il controllo del PCC	Il monitoraggio e la registrazione presso ogni CCP è fondamentale. Ciò includerà in genere la temperatura e il tempo. Il monitoraggio dovrebbe essere semplice, chiaro e facile
5: Stabilire un'azione correttiva quando il monitoraggio indica che un CCP non è sotto controllo	Esempio: il cibo in frigorifero sale di 10 gradi sopra. Scartare il cibo e riparare il frigorifero.
6: Stabilire una procedura di verifica per confermare che l'HACCP funzioni in modo efficace	Rivedere periodicamente il sistema e ogni volta che si apportano modifiche all'operazione.
7: Stabilire la documentazione relativa a tutte le procedure e registrare in modo appropriato questi principi e la loro applicazione	La documentazione e le registrazioni appropriate devono essere conservate ed essere prontamente disponibili

L'importanza dell'HACCP

1. Requisiti legali
2. Aiuta a prevenire l'intossicazione alimentare
3. Sistema di sicurezza alimentare

Controlli:

1. Riduci al minimo il tempo in cui il cibo rimane a temperatura ambiente
2. Buona igiene personale

3. Tenere separato crudo/cotto
4. Sistema con codice colore
5. Programma di pulizia
6. Buone pratiche igieniche

Monitoraggio:

1. Controlla il tempo e la temperatura del cibo durante la preparazione
2. Controllare visivamente che il cibo non sia contaminato
3. Programma di pulizia in atto
4. Mantenere l'attrezzatura al fresco
5. Controllo dei parassiti – Tenerli fuori (Commissione europea 2022)

Libretto Informativo HACCP 8 pagine

[Scarica i Fogli Informativi HACCP](#)

Link al sito per informazioni sull'HACCP

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=DE](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=DE)

Piano aziendale

Idea

Brainstorming e filtraggio delle idee finché non ti rimane la tua idea migliore (Paul Burns 2016).

Mercato di destinazione

Il tuo mercato di riferimento è un gruppo di clienti con dati demografici condivisi che hai identificato come gli acquirenti più probabili del tuo prodotto o servizio (Paul Burns 2016).

Proposta di valore

Una proposta di valore è una semplice affermazione che riassume il motivo per cui un cliente dovrebbe scegliere il tuo prodotto o servizio. Stai risolvendo un problema per il tuo cliente che è disposto a pagare (Paul Burns 2016).

Commercializzare il prodotto

Il marketing di prodotto è il processo di portare un prodotto sul mercato. Ciò include decidere il posizionamento dei prodotti e la messaggistica e assicurarsi che i clienti lo capiscano. Il marketing del prodotto mira a guidare la domanda e l'utilizzo del prodotto (Paul Burns 2016).

Costruisci un marchio

1. Scopri lo scopo dietro il tuo marchio: abbi un messaggio chiaro
2. Quando fai il branding, tieni presente chi stai cercando di raggiungere (mercato di destinazione) personalizza il messaggio per soddisfare le loro esigenze
3. Delinea le qualità e i vantaggi principali offerti dal tuo marchio
4. Lascia che la tua personalità risplenda attraverso il tuo marchio (Paul Burns 2016)

Piano operativo Un piano operativo è un piano orientato ai dettagli che identifica il modo in cui intendi raggiungere i tuoi obiettivi aziendali. Mappa le attività quotidiane per garantire un percorso chiaro verso i tuoi obiettivi aziendali.

1. Concentrati sugli obiettivi essenziali
2. Usa indicatori anticipatori che includono misure predittive che ti impediranno di commettere un errore in primo luogo
3. Scegli gli indicatori chiave di prestazione giusti
4. La comunicazione è fondamentale, tutto il personale deve imparare quali metriche utilizzi e perché sono importanti e quali sono i ruoli di ognuno nel lavorare verso i tuoi obiettivi aziendali

Piano finanziario

1. Inizia con una previsione di vendita: proietta le tue vendite nel corso di tre anni
2. Crea un budget di spesa: dovrai capire quanto ti costerà realizzare effettivamente le vendite che hai previsto. Distinguere tra i costi fissi include l'affitto e il libro paga, mentre i costi variabili includono le spese pubblicitarie e promozionali
3. Sviluppa un rendiconto del flusso di cassa: questo stato mostra l'euro fisico che entra ed esce dall'azienda

4. Proiezioni di reddito - Conto economico che dettaglia le previsioni per la tua attività per i prossimi tre anni
5. Gestisci attività e passività: hai bisogno di un bilancio preventivo, questo si occupa di attività e passività che non sono nel tuo conto profitti e perdite
6. Break even Analysis- Se la tua attività è redditizia, in un certo periodo le tue entrate complessive supereranno le tue spese complessive, inclusi gli interessi (Inc. 2022).

Sviluppo del prodotto

Lo sviluppo del prodotto si riferisce a tutte le fasi coinvolte nel portare un prodotto dall'idea fino al rilascio sul mercato e oltre.

I prodotti risolvono i problemi, l'identificazione di un problema che deve essere risolto è il punto in cui inizia il percorso di sviluppo del prodotto.

1. Generazione di idee

Lo SCAMPIATORE model è uno strumento utilizzato in questa fase, ponendo domande sui prodotti esistenti. Ogni lettera rappresenta un prompt (Shopify Blog 2022):

- **Sostituto** (ad esempio, pelliccia sintetica per pelliccia)
- **Combina** (ad esempio, una custodia del telefono e un pacco batteria)
- **Un dato** (ad esempio, un reggiseno per allattamento con fermagli anteriori)
- **Modifica** (ad esempio, uno spazzolino elettrico con un design più elegante)
- **Destinato** ad un altro uso (ad esempio, cucce per cani in memory foam)
- **Eliminare** (ad esempio, sbarazzarsi dell'intermediario per vendere occhiali da sole e trasferire i risparmi ai consumatori)
- **R reverse/ R** arrangiamento (ad esempio, un borsone che non sgualcisce i vestiti)

Puoi trovare nuovi metodi per modificare le idee esistenti o adattare a un nuovo pubblico o problema di destinazione pensando a queste domande (Shopify Blog 2022).

2. Selezione del prodotto

La convalida del prodotto assicura che stai costruendo un prodotto per cui le persone pagheranno e che non perderai tempo, denaro o fatica in caso di flop (Shopify Blog 2022).

3. Sviluppo del concetto e test

È fondamentale ricevere input da un pubblico vasto e diversificato sull'opportunità o meno di acquistare il tuo prodotto. Prima di iniziare la pianificazione, utilizza le informazioni raccolte dalla convalida del prodotto e dalle ricerche di mercato per valutare la domanda del tuo prodotto e il livello di concorrenza (soluzioni nette 2022).

4. Sviluppo della strategia di marketing

Le aziende sono costantemente alla ricerca di metodi innovativi per aumentare il reddito e reclutare nuovi clienti. Lo sviluppo di una strategia di sviluppo del mercato può aiutare le organizzazioni a identificare le prospettive di crescita per il loro nuovo prodotto. (Governo del Queensland 2022)

5. Analisi aziendale

Un'analisi aziendale ti aiuterà a determinare i costi coinvolti e a prevedere i profitti che potresti ottenere dal prodotto in futuro. Ti aiuterà a eliminare idee inappropriate ed evitare costi inutili (Queensland Government 2022).

I passaggi coinvolti includono:

- Stima il prezzo del tuo prodotto
- Identifica il potenziale di mercato dei tuoi prodotti
- Previsione dei volumi di vendita
- Identificare il punto di pareggio
- Determina il prezzo minimo di vendita
- Considera il lungo termine: prevedi la durata del tuo prodotto (Queensland Government 2022)

6. Sviluppo del prodotto

Il processo di sviluppo del prodotto inizia con lo sviluppo di un prototipo seguito da un prodotto minimo valido (MVP): una volta terminata la progettazione, lo sviluppo e il test, l'MVP viene lanciato sul mercato con funzionalità minime. Le ulteriori iterazioni dipendono dalla risposta iniziale. (Soluzioni Nette 2022).

7. Testare il marketing

Esistono due strategie di test di marketing
es da seguire:

1. Alpha Testing: se vengono rilevati problemi, le modifiche vengono pianificate e implementate prima del via libera finale
2. Beta Testing: questa strategia riguarda l'ascolto del cliente, il gruppo target utilizza il prodotto e fornisce un feedback imparziale (Soluzioni nette 2022)

8. Commercializzazione

Se tutte le strategie di cui sopra entrano in vigore, il prodotto sarà ora considerato adatto al mercato del prodotto e verranno messe in atto strategie per ottenere la trazione del prodotto (Indeed.ie 2022)

Bibliografia:

1. 2011-2022, (., 2022. The 10 Principles of Listening | SkillsYouNeed. [online] Skillsyouneed.com. Disponibile su: <<https://www.skillsyouneed.com/ips/listening-principles.html>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
2. affari, S., generatore, B., indirizzo, W., fotografia, S., vendita, P., temi, S., ovunque, S., Instagram, F., affari, M., marketing, E., chat, B., Annunci, F., tutto, M., Centro, H., Corsi, B., Comunità, S., strumenti, F., enciclopedia, B., Eventi, C., in, L., Articoli, L., Idea?, N., Prodotti, S., Store, S., Marketing, S., Storie, F., Aggiornamenti, P., Blog, S. e Faster, W., 2022. Cos'è Sviluppo del prodotto? Scopri la struttura in 7 fasi che aiuta le aziende a entrare più rapidamente nel mercato. [in linea] Shopify. Disponibile su: <<https://www.shopify.ie/blog/product-development-process>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
3. Business.qld.gov.au. 2022. Analisi aziendale di nuovi prodotti | Affari del Queensland. [online] Disponibile su: <<https://www.business.qld.gov.au/running-business/growing-business/becoming-innovative/developing-products/new-products/analysis>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
4. Ec.europa.eu. 2022. [online] Disponibile su: <https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/labelling_nutrition-claims_swd_2020-96_sum_en.pdf> [Consultato il 21 febbraio 2022].
5. Eur-lex.europa.eu. 2022. *EUR-Lex - 02004R0852-20090420 - IT - EUR-Lex* . [online] Disponibile a: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20090420>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
6. Eur-lex.europa.eu. 2022. *EUR-Lex - 02011R1169-20180101 - IT - EUR-Lex* . [online] Disponibile su: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
7. La sicurezza alimentare. 2022. *Strategia dalla fattoria alla tavola* . [online] Disponibile su: <https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en> [Consultato il 21 febbraio 2022].
8. La sicurezza alimentare. 2022. *Informazioni alimentari obbligatorie* . [online] Disponibile su: <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/mandatory-food-information_en#b._non_prepacked_foods> [Consultato il 21 febbraio 2022] .
9. Fsai.ie. 2022. [online] Disponibile su: <<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20rules.pdf>> [Consultato il 21 febbraio 2022].

10. anonimo. (2022). *Etichettatura e nutrizione*. Disponibile:
https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en. Ultimo accesso 23 febbraio 2022.
11. anonimo. (2022). *La sicurezza alimentare*. Disponibile:
https://ec.europa.eu/food/index_en. Ultimo accesso 23 febbraio 2022.
12. Inc. com. 2022. *Come scrivere la sezione finanziaria di un business plan* . [online] Disponibile su: <<https://www.inc.com/guides/business-plan-financial-section.html>> [Consultato il 22 febbraio 2022].
13. Infatti Guida alla carriera. 2022. Come creare un modello di analisi aziendale | Indeed.com. [online] Disponibile su: <<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/business-analysis-model>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
14. Approfondimenti - Servizi e soluzioni per lo sviluppo Web e mobile. 2022. Quali sono le sette fasi del processo di sviluppo di nuovi prodotti?. [online] Disponibile su: <<https://www.netsolutions.com/insights/everything-about-new-product-development/>> [Consultato il 21 febbraio 2022].
15. Paul Burns (2016). *Crescita e maturità dell'imprenditorialità e dell'avvio di piccole imprese*. New York, Regno Unito: Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
16. *Risorse per il reclutamento: come reclutare e assumere meglio*. 2022. Cosa sono le competenze trasversali?. [online] Disponibile su: <<https://resources.workable.com/hr-terms/what-are-soft-skills>> [Accesso 21 febbraio 2022].
17. Skills, C., 2022. *Competenze comunicative: i migliori esempi* - Jobs.ie. [in linea] Jobs.ie. Disponibile su: <<https://www.jobs.ie/job-talk/communication-skills/>> [consultato il 21 febbraio 2022].
18. Food and Drug Administration degli Stati Uniti. 2022. *Punto critico di controllo dell'analisi dei pericoli (HACCP)* . [online] Disponibile su: <<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp#:~:text=HACCP%20is%20a%20management%20system,consumption%20of%20the%20finished%20product.>> [Consultato il 21 febbraio 2022].