CORSO DI FORMAZIONE: RESPONSABILE DELLE PROCEDURE HACCP NELL' INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE

DATE	3, 4 e 5 marzo 2016
DURATA DEL CORSO	20 ore (3 giorni)
SEDE DEL CORSO	Via Varese 46, 00185, Roma
DOCENTI	Dott. Francesco Maria Bucarelli, Dott.ssa Maria Elena Ricci
OBIETTIVO DEL CORSO	Ottenere la qualifica di Responsabile delle Procedure HACCP nell'industria agro-alimentare
RESPONSABILI PROGETTO FORMATIVO	<u>Presidente FOSAN</u> : Dott. Francesco Maria Bucarelli <u>Responsabili Formazione</u> : Dott.sa Giulia Montagna, Dott. Alessio Lupattelli

DDOGD AND A DEL	Legislazione in materia alimentare
PROGRAMMA DEL CORSO	Rischi e pericoli alimentari
	Metodi di autocontrollo: l'HACCP
	 Identificazione dei punti critici (CCP), monitoraggio e misure correttive
	Procedure di controllo delocalizzate e le GMP
	L'articolazione del Piano di autocontrollo
	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari
	Approvvigionamento delle merci
	Conservazione degli alimenti
	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
	Igiene personale
	Argomenti di microbiologia alimentare
	Nozioni di chimica merceologica
	Ambiti, tipologie e significato del Controllo Ufficiale
	Allergie ed intolleranze alimentari
	Analisi di casi particolari e di interesse comune

RIFERIMENTI NORMATIVI	Il corso fa riferimento alle norme Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004 e DGR Lazio 825/2009.
FINALITA' DEL CORSO	Fornire adeguate conoscenze e competenze igienico- sanitarie per ricoprire il ruolo di Responsabile delle Procedure HACCP nell'industria agro-alimentare.
DESTINATARI	Laureati e laureandi in discipline scientifiche; professionisti con esperienza nel settore agro-alimentare.
DISPENSE	Durante il corso verranno fornite dispense e materiale didattico.
VERIFICHE	Prova di esame finale e verifiche in itinere di apprendimento.
ATTESTATO	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di idoneità ai sensi del Reg. CE 852/2004 e DGR Lazio 825/2009

COSTO 100 € + IVA al 22%