



Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: sviluppo del Piano di Autocontrollo Igienico mediante il metodo HACCP

CODICE CORSO	FC01/08
UTENTI POTENZIALI	Operatori del settore Food&Catering interessati ad approfondire la gestione del Pacchetto Igiene, Responsabili e/o altre figure dell'area Foodservice, Liberi professionisti, Consulenti, Imprenditori.
SCOPO	Il corso presenta ed analizza le principali caratteristiche degli alimenti, e le modalità di contaminazione/alterazione durante le lavorazioni, manipolazioni e somministrazioni. Particolare attenzione viene posta agli aspetti legati agli adempimenti legislativi e alle modalità di valutazione e gestione dei rischi derivanti, la gestione del Sistema di Sicurezza Alimentare, il metodo HACCP, con l'obiettivo di introdurre i partecipanti alle prassi operative ed ai principi per la gestione in autocontrollo, della sicurezza e dell'igiene nel settore alimentare.
DURATA	2 giorni
DOCENTI	Nr. 1
MATERIALE DIDATTICO	Lezioni teoriche in aula ed esercitazioni. Ad ogni partecipante sarà fornito un fascicolo contenente gli argomenti trattati dal corso e rilasciato un Attestato di certificazione delle conoscenze acquisite
CONTENUTI	I contenuti del corso comprendono: <ul style="list-style-type: none">• gli alimenti e la loro contaminazione;• buone prassi e controlli;• materie prime/ingredienti;• i metodi di conservazione degli alimenti;• impianti e attrezzature;• metodi di produzione e ricette;• igiene del personale;• registrazioni e adempimenti;• HACCP: la legge e i destinatari della norma, i vantaggi del sistema, la progettazione del piano• enti di controllo e sorveglianza
ESAME FINALE	E' previsto un test di verifica a fine corso
REQUISITI	nessuno
NUMERO PARTECIPANTI	Max. 12
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	300,00 euro