

EVENTO RESIDENZIALE

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DEL COMPARTO RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNE DI URBINO

EVENTO RISERVATO

ENTI ORGANIZZATORI: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

RESPONSABILE SCIENTIFICO: **Annalisa Petruzzelli** – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche
"Togo Rosati"

EDIZIONE E DATA: 18 novembre 2021

PARTECIPANTI: n. 35

DURATA: n. 3 ore **dalle ore 16:00 alle ore 19:00**

DESTINATARI: **EVENTO RISERVATO OPERATORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNE DI URBINO**

METODOLOGIA FORMATIVA: formazione residenziale

STRUMENTI DI VALUTAZIONE: Questionario di apprendimento on-line (per superare il questionario di apprendimento il discente deve rispondere correttamente ad almeno il 75% delle domande)

MODALITA' DI EROGAZIONE: in presenza

II RILASCIO DELL'ATTESTATO È SUBORDINATO A:

- Presenza certificata tramite registro firme
- Superamento del questionario di apprendimento
- Compilazione del questionario di qualità

DOCENTI

Stefania Di Lullo – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

Annalisa Petruzzelli – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

PROGRAMMA

dalle ore 16:00 alle ore 19:00

Sicurezza alimentare: cenni sulla normativa vigente

- ☒ Principi di microbiologia degli alimenti, contaminazione degli alimenti e tossinfezioni alimentari
- ☒ Piano di Autocontrollo e metodologia HACCP: applicazione, obblighi, ruoli e responsabilità, procedure di lavoro, monitoraggio, verifica e documentazione.
- ☒ Individuazione, prevenzione e controllo dei pericoli e rischi specifici nell'ambito delle mense di ristorazione collettiva
- ☒ Corretta prassi igienica nella manipolazione/lavorazione/stoccaggio alimenti
- ☒ Igiene e comportamento del personale
- ☒ Detersione e disinfezione dei locali e delle attrezzature
- ☒ Tracciabilità nell'ambito della ristorazione collettiva
- ☒ Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, gestione diete "Senza glutine"
- ☒ Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)
- ☒ Presentazione e discussione dei risultati delle verifiche effettuate: non conformità analitiche e di processo
- ☒ Questionario a risposta multipla