

EVENTO RESIDENZIALE
SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP - CORSO BASE
EVENTO RISERVATO

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

ID: 2055

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

DATA E ORARI : 4 – 6 aprile 2022 dalle ore 09.00 alle ore 13.00

PARTECIPANTI: n. 2

SEDE DI SOVLGIMENTO: via Ruggero D'Andreotto 8/18 – Perugia

DURATA: n. 12 ore

DESTINATARI: **EVENTO RISERVATO OPERATORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ONAOSI PERUGIA**

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: residenziale

IL RILASCIO DELL'ATTESTATO È SUBORDINATO A:

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

DOCENTI

Miriam Tinaro – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

PROGRAMMA

- ☑ Cenni di microbiologia degli alimenti;
- ☑ Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi: tempo, temperatura, pH, aw, potenziale redox;
- ☑ Alterazione dei prodotti alimentari: metodi di conservazione;

- ☒ Intossicazioni e tossinfezione alimentari;
- ☒ Criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo;
- ☒ Procedure di produzione;
- ☒ Diete speciali;
- ☒ Temperature e tempi della preparazione e della somministrazione – Percorsi;
- ☒ Raccolta dati, organizzazione e gestione della documentazione;
- ☒ La Sicurezza Alimentare: i Regolamento CE e “Pacchetto Igiene”;
- ☒ Tracciabilità e Rintracciabilità;
- ☒ Il concetto di Autocontrollo alimentare;
- ☒ La metodologia HACCP;
- ☒ Procedure di controllo delocalizzate;
- ☒ Manuali di corretta prassi igienica e Manuale di autocontrollo aziendale;
- ☒ Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;
- ☒ La verifica ispettiva e la verifica analitica: i limiti di accettabilità;
- ☒ Discussione e Verifica finale