

CORSO DI AGGIORNAMENTO NON ECM
L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - CORSO DI AGGIORNAMENTO

edizione 1 Perugia, 15 NOVEMBRE 2025

EVENTO RISERVATO OPERATORI COMUNE DI PERUGIA

ENTE ORGANIZZATORE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

ID: 2258

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

MODALITA' DI EROGAZIONE: formazione residenziale

DATE E ORARI: 15 NOVEMBRE 2025 dalle ore 09:00 alle ore 11:00

SEDE DI SVOLGIMENTO: Scuola dell'infanzia "Il Flauto Magico" – Loc. Santa Lucia - PERUGIA

DURATA: n. 2 ore

PARTECIPANTI: n. 25

DESTINATARI: **EVENTO RISERVATO OPERATORI COMUNE DI PERUGIA**

ISCRIZIONE: tramite il portale formazione.izsum.it

METODOLOGIA FORMATIVA:

- Serie di relazioni su tema preordinato
- Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto guidato da un conduttore

La formazione verrà realizzata secondo le modalità della DGR n. 208 del 17/03/2021 Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004. Revoca DGR 93/2008 e 1849/2008

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

- Verifica dell'apprendimento con questionario on-line a risposta multipla;
- Valutazione questionario di gradimento della qualità percepita.

II RILASCIO DELL'ATTESTATO È SUBORDINATO A:

- Presenza certificata tramite registro firme;
- Superare il questionario di apprendimento il discente deve rispondere correttamente ad almeno il 75% delle domande, **da compilare entro il 21 NOVEMBRE 2025, un solo tentativo possibile, non ripetibile.**

DOCENTI: MIRIAM TINARO – VIVIANA BAZZUCCHI – IRENE CUCCAGNA - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

PROGRAMMA DALLE ORE 09:00 ALLE ORE 11:00

- ❖ Cenni di microbiologia degli alimenti;
- ❖ Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi: tempo, temperatura, pH, aw, potenziale redox;
- ❖ 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;
- ❖ Tracciabilità e Rintracciabilità;
- ❖ Procedure di controllo decentralizzate;
- ❖ Igiene del personale;
- ❖ La verifica ispettiva e la verifica analitica: i limiti di accettabilità;
- ❖ Discussione;

PER INFORMAZIONI:

UOS.VD Formazione e Centro di documentazione Scientifica - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

Via Salvemini, 1 - 06126 Perugia Tel.: +39 075 343295-257-260 e-mail: formazione@izsum.it

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **E-mail:** assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it
o telefonicamente: **Telefono: 030 7776307** Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalla 14.00 alle 17.00.