



SAVONA

CORSI ALIMENTARISTI (in base alla D.G.R. 793/2012)

DESCRIZIONE SINTETICA DEI MODULI

MODULO A) - 6 ORE (2 lezioni)

CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime e tracciabilità
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- I manuali di Buone Prassi Igieniche
- Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale

MODULO B) - 4 ORE (lezione unica)

CONTENUTI

- L'articolazione di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività
- Analisi di casi particolari e di interesse comune

docente: Ing. Rosalba Faraci