

**CORSO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI CONTROLLO DI
ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI**

(13 ORE)

PROGRAMMA

MOD 1 (4 ore)

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

MOD 2 (4 ore)

- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP

MOD 3 (4 ore)

- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- igiene personale

MOD 4 (1 ora)

- Verifica di apprendimento

COSTO DOCENZA: 300 EURO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE CON VOUCHER: 60 EURO