

Consulente per l'Igiene degli Alimenti e Gestione del Sistema HACCP

Il Consulente è una figura di riferimento ormai consolidata nelle industrie alimentari di ogni tipo, in quanto la sua professionalità è alla base della corretta implementazione delle produzioni e soprattutto della gestione degli adempimenti pratico-burocratici a carico degli Operatori. Suo compito sarà quello di proporre all'Operatore del Settore Alimentare le soluzioni alternative necessarie all'abbattimento del rischio e di verificare l'efficacia delle soluzioni proposte passando attraverso la stesura del Piano di Autocontrollo e l'applicazione del METODO H.A.C.C.P..

OBIETTIVI	Il corso si propone di dare all'allievo la formazione base per poter operare nell'ambito delle produzioni alimentari in qualità di <i>Consulente per l'Igiene degli Alimenti e Gestione del Sistema H.A.C.C.P.</i>
UTENTI POTENZIALI:	Evento diretto a biologi, veterinari, agronomi, tecnici di laboratorio, diplomati ed anche laureandi.
DURATA	2 giornate(16 ore); frequenza obbligatoria . Non sono consentite assenze superiori al 10% del tempo totale
DOCENTI	Formatore qualificato
MATERIALE DIDATTICO	SI, su supporto digitale
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • L'H.A.C.C.P. e la sua applicazione • Il piano di autocontrollo : i SETTE PRINCIPI • I diagrammi di flusso e l'identificazione dei CCP • La gestione degli alimenti • Piani di pulizia : PRINCIPI DI DETERGENZA E DISINFEZIONE • Etichettatura degli alimenti • LA RINTRACCIABILITA': Regolamento (CE) 178/2002 • La formazione obbligatoria degli operatori • Esercizi pratici e feedback • Giochi di ruolo
PROVA PRATICA	E' previsto un sopralluogo, c/o un'attività alimentare (es. bar, pizzeria, cornetteria, etc.) al fine di apprendere i punti critici di controllo (PCC), da inserire nella redazione del manuale di corretta prassi igienica, secondo il metodo HACCP.
VERIFICA FINALE	Test di verifica dell'apprendimento
ATTESTATI	Attestato di Frequenza con verifica dell'apprendimento, validità sul territorio nazionale.
EROGAZIONE	Lezione in aula; dibattito; esercitazioni pratiche; casi studio
REQUISITI D'ACCESSO	Diploma di scuola media superiore o titolo superiore
NUMERO PARTECIPANTI	Min. 4 - Max. 10 <i>Per aderire contattare l'ufficio formazione per ricevere la scheda di adesione</i>