

**CORSO PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILE DEI
PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE**

I° UNITA' FORMATIVA **22 Febbraio 2021** **ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione.
- b) Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.
- c) Ricadute sulla salute.
- d) Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP.
- e) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

Docente: Grilli Susanna

III° UNITA' FORMATIVA **25 Febbraio 2021** **ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Tecniche di conservazione degli alimenti.
- b) Approvvigionamenti materie prime.
- c) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.
- d) Normativa in tema di etichettatura .
- e) Le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

Docente: Conciarelli Dania

II° UNITA' FORMATIVA **01 Marzo 2021** **ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo.
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive.
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

Docente: Stopponi Anna Maria

- a) Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
- b) Modalità di controllo del rischio “allergeni” con focus sul rischio “glutine”.

Docente: Conciarelli Dania

SEDE: Modalità Fad (Formazione a distanza online)

Agricoltura è Vita Etruria Srl

Viale Sardegna n. 37 int. 7 - 53100 Siena (SI)

Tel. 0577/203735 – 0577/203732 - 0577/203705 Fax. 057747279

Posta Elettronica Certificata: aevetruria@cia.legalmail.it

E-mail: c.pizzetti@ciasiena.it g.franci@ciasiena.it m.grasso@ciasiena.it

Sito web: www.agricolturaevitaetruria.com