

Calendario sessione formativa "Sicurezza Alimentare e Pacchetto Igiene"

Contenuti didattici	26-set	27-set	28-set	29-set	30-set	1-ott	2-ott	3-ott	4-ott	5-ott	6-ott	7-ott	8-ott	9-ott	10-ott	11-ott	12-ott	13-ott	14-ott	15-ott	16-ott	17-ott	18-ott	19-ott	20-ott	21-ott	22-ott	23-ott	24-ott	25-ott	26-ott	27-ott	28-ott	29-ott	30-ott	31-ott	Tot. Ore		
Modulo A <i>Quadro normativo di riferimento</i> <i>Il Regolamento CE 852/2004</i> <i>Disamina degli altri regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene"</i> <i>La sicurezza alimentare a fronte del pacchetto igiene</i> <i>Il Manuale di corretta prassi igienica</i>															4	4	4	4																				16	
Esercitazione 1 <i>Realizzazione di un manuale di corretta prassi igienica</i>																			4																			4	
Modulo B <i>Il metodo HACCP</i> <i>Importanza del controllo visivo</i> <i>Norme igieniche del personale</i> <i>Igiene delle strutture e delle infrastrutture</i> <i>Condizione dell'analisi dei pericoli</i> <i>Identificazione dei punti critici</i> <i>Definizione del sistema di monitoraggio CCP</i> <i>Definizione delle procedure per verificare l'efficacia del sistema HACCP</i> <i>Definizione della documentazione di pianificazione e registrazione</i> <i>Evoluzione del metodo HACCP a fronte del Pacchetto igiene.</i>																																							16
Esercitazione 2 <i>Progettazione di un sistema HACCP</i>																											4												4
																																							40

Orario lezioni:
Da Lunedì a Venerdì: 14.00 - 18.00