

# Corso di Formazione Igiene degli Alimenti

## ***PROGRAMMA DEL CORSO per Responsabili***

### **LEZIONE 1**

<b>Giovedì 29 settembre 2011</b>	<b>15.00 - 20.00</b>
----------------------------------	----------------------

- **contenuti della lezione:**
  - sistema HACCP (compiti e funzioni); punti critici di controllo, procedure, misure correttive e preventive
  - igiene alimentare: rischi e pericoli igienico-sanitari

### **LEZIONE 2**

<b>Giovedì 6 ottobre 2011</b>	<b>15.00 - 20.00</b>
-------------------------------	----------------------

- **contenuti della lezione:**
  - importanza del controllo visivo; della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
  - valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
  - norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
  - approfondimenti sul quadro normativo;

### **LEZIONE 3**

<b>Giovedì 13 ottobre 2011</b>	<b>15.00 - 20.00</b>
--------------------------------	----------------------

- **contenuti della lezione:**
  - argomenti di microbiologia riferita alla contaminazione alimentare;
  - nozioni sui principali fattori determinanti le tossinfezioni alimentari;
  - igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
  - relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

### **LEZIONE 4**

<b>Giovedì 20 ottobre 2011</b>	<b>15.00 - 20.00</b>
--------------------------------	----------------------

- **contenuti della lezione:**
  - Simulazione pratica con una azienda-tipo del settore alimentare
  - Test finale di apprendimento