

# 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