

CORSO DI FORMAZIONE per Responsabili e Dipendenti del Settore Alimentare

PROGRAMMA DEL CORSO per Responsabili

LEZIONE 1

Venerdì 8 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
-----------------------------	----------------------	-------------------------

- **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

Lunedì 11 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
-----------------------------	----------------------	-------------------------

- **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;

LEZIONE 3

Mercoledì 13 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
--------------------------------	----------------------	-------------------------

- **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;

LEZIONE 4

Venerdì 15 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
------------------------------	----------------------	-------------------------

- **contenuti della lezione:**

- approfondimenti sul quadro normativo;
- gestione delle risorse umane;

LEZIONE 5

Lunedì 18 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
-----------------------------	----------------------	-------------------------

- **contenuti della lezione:**

- relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.
- Simulazione pratica con una azienda-tipo del settore alimentare
- Test finale di apprendimento

PROGRAMMA DEL CORSO per dipendenti

LEZIONE 1

Venerdì 8 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
-----------------------------	----------------------	-------------------------

- **contenuti della lezione:**

- igiene alimentare: rischi e pericoli igienico-sanitari
- punti critici di controllo, procedure, misure correttive e preventive;
- valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
- norme igieniche per il personale.

LEZIONE 2

Lunedì 11 marzo 2013	15.00 – 19.00	Docente: Borseti
-----------------------------	----------------------	-------------------------

- **contenuti della lezione:**

- importanza del controllo visivo; della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Simulazione pratica con una azienda-tipo del settore alimentare.
- Test finale di apprendimento.