

Formazione per gli addetti alla produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande

(Art. 5 LR 2/2013)



In linea con i recenti aggiornamenti normativi (Art. 5 LR 2/2013), questo corso è stato pensato per coloro che a vario titolo manipolano alimenti. Obiettivo del corso è fornire le conoscenze necessarie per garantire la sicurezza alimentare di clienti e consumatori.

PROGRAMMA

1 - I pericoli alimentari

- I diversi pericoli: biologico, chimico e fisico
- le cause delle malattie a trasmissione alimentare
- i fattori di proliferazione batterica

2 - Le buone pratiche di lavorazione

- l'igiene della lavorazione
- l'igiene della persona
- l'igiene degli ambienti

3 - Le malattie a trasmissione alimentare

- M.T.A. e caratteristiche comuni
- la gravità della malattia e i fattori che la influenzano
- i principali agenti di tossinfezione alimentare (alimenti a rischio, habit e prevenzione)

4 - Approfondimenti

- approfondimenti *ad hoc* attraverso lo studio di casi in funzione del profilo professionale dei partecipanti

5 - Chiusura del corso

- Verifica dell'apprendimento con test a risposta multipla
- Compilazione scheda di gradimento

Docente: Renzo Mioni | Dirigente Biologo

Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZS delle Venezie

il corso verrà attivato al raggiungimento di un minimo di 10 iscrizioni

Per informazioni

Segreteria CFP – Centro di Formazione Permanente

+39 049 8084145

cfp@izsvenezie.it

<http://formazione.izsvenezie.it/>

Quota di iscrizione

30 euro + IVA

ISCRIVITI

Come raggiungerci

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10
Legnaro (PD)

