



fondo
sociale europeo

Le Buone Pratiche di lavorazione nella gestione degli alimenti: GMP

Destinatari: il corso è rivolto a dipendenti di aziende, titolari e amministratori di PMI, agenti, Co.Co.Co, coadiuvanti e professionisti iscritti ai relativi albi, con sede nella provincia di Biella e comuni limitrofi.

Scopo del corso: Il corso è finalizzato all'approfondimento delle buone pratiche di lavorazione (GMP). Queste costituiscono le misure da applicare, in qualsiasi azienda che si occupi di gestire alimenti, e come tali sono anche il presupposto, talvolta sottovalutato, per applicare in maniera efficace il metodo HACCP. Il percorso intende chiarire da una parte quali sono gli obblighi dal punto di vista legale ed i criteri adottati per le verifiche, e dall'altra suggerire come concretizzare, a partire da indicazioni di carattere generale, le pratiche operative più efficaci nel prevenire il rischio nella propria realtà aziendale.

Argomenti:

- Il contesto di riferimento del percorso formativo;
- La sicurezza igienica degli alimenti;
- Le caratteristiche chimiche, microbiologiche e della qualità degli alimenti;
- Xenobitici negli alimenti;
- Tecniche di trasformazione negli alimenti ;
- Patologie degli animali trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti derivati e analisi del rischio per il consumatore;
- Sistemi di certificazione di processo e prodotto, delle procedure di autocontrollo aziendale;
- Cenni di legislazione agroalimentare e di economia dei mercati;
- I contaminanti;
- Controlli e Procedure di sanificazione;
- Sistemi di sicurezza alimentare: pianificare le GMP;
- La filiera di produzione;
- La conformità dell'operatore attraverso i controlli;
- Verifiche sui fornitori e verifiche su specifiche del materiale di partenza;
- I risultati dell'autocontrollo per la migrazione;

- Il Sistema di tracciabilità e le procedure esistenti
- Verifica finale

Al termine del corso verrà sottoposto ai discenti una verifica finale di apprendimento che accerterà l'acquisizione della capacità di: applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità nel settore alimentare tramite prova tecnico – scientifica.

Test Finale: La prova consiste in un test composto da 25 domande a risposta multipla sui principali contenuti del corso

Durata: 16 Ore

Orario: Diurno

Certificazione: Validazione delle competenze