

Obiettivo del corso:

Fare acquisire conoscenze teoriche e pratiche in tema di Sicurezza Alimentare applicata al settore della ristorazione collettiva, in modo da formare professionisti qualificati per la redazione di efficaci Piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, come stabilito dal Codex Alimentarius e, garantire, nel contempo, il rispetto della vigente legislazione comunitaria, nazionale e regionale in tema di preparazione dei pasti, con lo scopo ultimo di contribuire alla prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, in piena armonia con gli obiettivi stabiliti nel Libro Bianco della Comunità Europea.

Rispondere alle esigenze di aggiornamento previste per legge per questi professionisti.

Durata: 25 ore

Destinatari con ECM: Biologi (30), Medici (5)

Destinatari senza ECM: LT e LM in laureati in discipline tecnico - scientifiche (10)

Numero partecipanti: 45 massimo

Attestato di partecipazione

Sarà rilasciato attestato ECM a chi avrà frequentato il 100% delle lezioni e l'attestato di frequenza.

Disciplina primaria:

Igiene degli alimenti e della nutrizione.

Modalità di partecipazione

Poiché il numero massimo di partecipanti è di 45, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, invece, non viene raggiunto il numero di 35 partecipanti il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. La non disponibilità a partecipare al corso pervenuta, esclusivamente a mezzo email marisa.campanile@alice.it, entro il **28 ottobre 2010** dà diritto al rimborso dell'importo versato, previa detrazione del 10% della quota di iscrizione al corso per spese amministrative. Dopo tale data non sarà riconosciuto nessun rimborso.

Per ritenersi iscritti al corso occorre inviare scheda di iscrizione, che si può scaricare dal sito www.formazionenutrizione.it ed copia del bonifico alla seguente e-mail: marisa.campanile@alice.it entro il **29 Ottobre 2010**.

RELATORI

Giovanna Amoruso

Biologo, Valutatore Sistemi di Qualità, Bari

Savino Anelli

Igienista, Resp. SSD Igiene della Nutrizione ASL/Ba, Altamura (Ba)

Maria Concetta Esposito

Biologo, Esperto Sistema HACCP, Lecce

Esposito Mario

Tecnico della Prevenzione, ASL/LE, Lecce

Angela Cirillo

Biologa Nutrizionista, Giovinazzo (Ba)

Simone Gozzi

Biologo, Responsabile Assicurazione Qualità Gruppo CAMST, Bologna

Cristiana Portacci

Biologa, Esperta Sistema Gestione Qualità, Taranto

Alessandra Zambelli

Tecnologa alimentare, Gallarate (MI)

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Maria Campanile

Biologa Nutrizionista, Formatore

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Studio Campanile

Organizzazione di Convegni e
Corsi di Formazione
Consulenza e Ricerca
Via G. Parini, 13/A
70020 - Cassano Murge (BA)
Provider N° 12506

Tel./Fax 0803072210

Mob. 3358328394

✉ marisa.campanile@alice.it
www.formazionenutrizione.it

CORSO TEORICO-PRATICO IN

SICUREZZA E QUALITÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Bari, 5,6, 19, 20 Novembre 2010

23 Crediti ECM



Il Corso è stato accreditamento presso il
Ministero della Salute per Biologi, Medici
N. registrazione 13955-10036198

Sede del Corso:

Bari, Hotel Rondò, C.so A. De Gasperi

CORSO TEORICO-PRATICO IN SICUREZZA E QUALITÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Programma

Venerdì, 5 Novembre 2010

Ore 14.30-15.00
Registrazione partecipanti

Ore 15.00-16.00
La ristorazione collettiva in situ e il catering
Simone Gozzi, Giovanna Amoruso

Ore 16.00-17.00
Il pacchetto igiene per la sicurezza alimentare
Giovanna Amoruso

Ore 17.00-17.15 Pausa

Ore 17.15-18.15
Il pacchetto igiene per la sicurezza alimentare
Giovanna Amoruso

Ore 18.15-19.00
Discussione

Sabato mattina, 6 Novembre 2010

Ore 9.00-10.15
Pericoli: potenziali fonti di contaminazione nella ristorazione collettiva in situ e il catering
Maria Concetta Esposito

Ore 10.15-11.15
Prerequisiti del Sistema di Gestione Qualità-Procedure Delocalizzate
Giovanna Amoruso

Ore 11.15-11.30 Pausa

Ore 11.30-12.00
Requisiti igienico-sanitari della cucina, dei locali e delle attrezzature utilizzate
Maria Concetta Esposito

Ore 12.00-13.15
Il sistema HACCP nella ristorazione collettiva/catering (diagramma di flusso e piano di autocontrollo)
Cristiana Portacci

Ore 13.15-14.15 Colazione di lavoro

Sabato pomeriggio, 6 Novembre 2010

Ore 14.15-15.00
Il catering. Modalità di conservazione. La distribuzione e somministrazione
Giovanna Amoruso

Ore 15.00-15.30
Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
Giovanna Amoruso

Ore 15.30-17.30
Gruppi di lavoro: simulazioni, di diagrammi di flusso, identificazione dei CCP e redazione del piano di autocontrollo per la ristorazione collettiva/catering
Giovanna Amoruso, M. Concetta Esposito, Cristiana Portacci

Ore 17.30-18.30
Discussione in plenaria
Giovanna Amoruso, Cristiana Portacci, M. Concetta Esposito

Venerdì, 19 Novembre 2010

Ore 15.00-17.00
Introduzione della Norma UNI EN ISO 22:000 e implementazione nella ristorazione collettiva/catering
Cristiana Portacci

Ore 17.00-17.15 Pausa

Ore 17.15-19.15
Il controllo ufficiale nella ristorazione collettiva. La formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare
Savino Anelli, Esposito Mario

Sabato mattina, 20 Novembre 2010

Ore 9.00-9.30
Il controllo degli Enti di certificazione (audit di terza parte)
Giovanna Amoruso

Ore 9.30-10.30
I capitolati della ristorazione collettiva
Alessandra Zambelli

Ore 10.30-11.00
Le caratteristiche del cibo offerto dalla ristorazione collettiva.
Alessandra Zambelli

Ore 11.00-11.15 Pausa

Ore 11.15-12.00
Valutazione dei principi tecnici, nutrizionali, dietetici con particolare attenzione alle specifiche procedure di preparazione e somministrazione.
Alessandra Zambelli

Ore 12.00-13.30
Le tabelle dietetiche: cosa sono e come si elaborano
Angela Cirillo, Alessandra Zambelli

Ore 13.30-14.30 Colazione di lavoro

Sabato pomeriggio, 20 Novembre 2010

Ore 14.30-15.00
Gestione delle preparazioni per i soggetti con allergie e intolleranze alimentari
Cristiana Portacci

Ore 15.00-16.30
Laboratorio: la ristorazione scolastica e percorsi di educazione al consumo con particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza.
Alessandra Zambelli, Angela Cirillo

Ore 16.30-16.45 Pausa

Ore 16.45-18.30
Gruppi di lavoro: simulazione di tabelle dietetiche per mense scolastiche, comunità
Alessandra Zambelli, Angela Cirillo

Ore 18.30-19.00
Discussione in plenaria

Ore 19.00-19.30
Verifica dell'apprendimento da parte dei partecipanti

Ore 19.30-20.00
Conclusioni

N.B.: il corso verrà ripetuto a **Lecce** nelle seguenti date **8, 9, 15, 16 Aprile 2011**

Quota di partecipazione

€ 330,00 + 1,81 (imposta di bollo) entro il 15/10/10

€ 350,00 + 1,81 (imposta di bollo) dopo il 15/10/10

€ 300,00 + 1,81 (imposta di bollo) senza ECM

La quota comprende: cartellina, materiale didattico, coffee-break e colazione di lavoro di sabato 06-20/11/10)

Nota: L'IVA non è mai dovuta per corsi accreditati ECM
L'imposta di bollo è dovuta per importi non soggetti ad IVA pari o superiori ad € 77,48. Le fatture emesse nei confronti di Enti Pubblici sono esenti da IVA ai sensi art. 10 n. 20 del D.P.R. 633/72 in virtù di quanto disposto dall'art. 14, comma 10 L. 537/93.

Modalità di pagamento

Bonifico Bancario, intestato a Maria Campanile Banca di Credito Cooperativo di Cassano Murge (BA)
EU IBAN: IT35 0084 6041 4300 0000 0954 519
Causale: Iscrizione Corso "Ristorazione collettiva"
Sarà rilasciata regolare ricevuta