



CSC

Centro Studi Campanile

Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

17, 23 Febbraio 2018

2, 10, 17 Marzo 2018

SEDI DELLE ATTIVITA'

Aziende di Cassano delle Murge
e dell'Area Metropolitana di Bari

Ore di teoria: 11 h

Ore di pratica: 29 h



Corso pratico-teorico di base in

**SICUREZZA ALIMENTARE:
AUTOCONTROLLO SECONDO
IL SISTEMA HACCP**

PRESENTAZIONE

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo, ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare.

A partire dal prodotto grezzo fino a quello confezionato che giunge sulla tavola dei consumatori, sono state messe a punto nel tempo diverse strategie e metodi di prevenzione delle contaminazioni e di controllo della correttezza delle operazioni svolte dagli operatori del settore.

La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. (*Tratto da www.epicentro.it*)

In questo contesto, si pone il corso, della durata di 40 ore, che consente di acquisire **competenze tecnico-scientifiche** attraverso sia l'esperienza d'aula sia l'esperienza in campo, presso le aziende partner presenti nell'area della città metropolitana di Bari.

L'esperienza in campo consente di apprendere la complessità delle problematiche che l'azienda si trova ad affrontare ogni giorno. L'adeguamento alle norme in materia di sicurezza alimentare, sicurezza del lavoro, la gestione dei rifiuti, l'etichettatura, compresa la sfida dei mercati e quindi, della concorrenza.

La figura del **Consulente del settore agroalimentare**, quindi, deve essere in grado di analizzare e rappresentare problemi complessi, avere capacità di problem solving e assumere le relative decisioni, aiutando l'azienda a risolvere i problemi.

OBIETTIVI

Il Corso, nell'ambito della Sicurezza Alimentare, ha l'obiettivo di:

- Formare **Consulenti del settore agro-alimentare**, in grado di fornire le proprie competenze tecnico-scientifiche alle aziende delle diverse filiere alimentari, a partire dall'implementazione del Sistema HACCP.
- Fornire i concetti e i metodi necessari per la corretta applicazione dei Sistemi di Autocontrollo nelle varie filiere alimentari, con verifica di applicazione e efficacia delle procedure; stesura del piano di autocontrollo, audit, checklist, notifica sanitaria, piani di campionamento, attraverso l'esperienza d'aula, ma soprattutto con l'esperienza in campo.
- Fare acquisire conoscenze teoriche e pratiche in tema di Sicurezza Alimentare.

PROFILO PROFESSIONALE

Consulente nel settore agro-alimentare - Esperto del Sistema HACCP

Il corso di 40 ore è propedeutico all'iter di qualificazione per Consulente HACCP

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso fornisce strumenti e competenze tecniche da spendere presso le aziende del settore agroalimentare "*dal campo alla tavola*", sia come "*Consulente esterno*" sia come "*Consulente interno*" all'azienda.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Sabato, 17 Febbraio 2018

- 9.00 -13.00 La normativa comunitaria e nazionale per la Sicurezza Alimentare: Codex Alimentarius e Sistema HACCP. La "General Food Law": Reg. UE 178/2002. Il pacchetto igiene: Reg. CE 852/04, CE 853/04, CE 854/04, CE 882/04. I criteri microbiologici applicabili agli alimenti: Reg. CE 2073/2005
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00-18.00 Esempi di applicazione del Sistema HACCP. Definizioni dei cicli di lavorazione, Diagrammi di Flusso, Analisi dei Rischi ed individuazione punti critici, misure preventive, limiti critici e monitoraggi, registrazioni, non conformità ed azioni correttive.
Fase di verifica del Sistema: Campionamento, analisi ed interpretazione dei dati di laboratorio con relative azioni correttive.

Venerdì, 23 Febbraio 2018

- 9.00 -13.00 Visita aziendale con rilevazione dei dati necessari all'elaborazione del Piano di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP.
- 13.00-15.00 Pausa pranzo
- 15.00-18.00 Esercitazione in gruppo con elaborazione del Piano HACCP applicato al caso aziendale

Venerdì, 2 Marzo 2018

- 9.00 -13.00 Visita aziendale con rilevazione dei dati necessari all'elaborazione del Piano di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP.
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00-18.00 Esercitazione in gruppo con elaborazione del Piano di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP applicato al caso aziendale.

Sabato, 10 Marzo 2018

- 9.00 -13.00 Parte pratica: Preparazione di Audit per la verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo - HACCP in azienda. Visita aziendale
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00-18.00 Parte pratica in sede: discussione e valutazione del caso aziendale visitato.

Sabato, 17 Marzo 2018

- 9.00 -11.00 Il controllo ufficiale. Il ruolo dell'Autorità Competente: notifiche sanitaria Verifica requisiti/Audit - Ispezioni - Campionamenti ed analisi ufficiali.
- 11.00-13.00 Esame finale: case-history per individuare le maggiori criticità sul campo e visionare alcuni esempi di buone pratiche. Elaborazione simulata in piccoli gruppi di apprendimento del Piano di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP per un'azienda di Ristorazione Collettiva (caso di struttura con Centro Cottura unico e pasti trasportati in vari Istituti Scolastici).
- 13.00-14.00 Pausa pranzo
- 14.00-17.00 Discussione interattiva e valutazione dei Piani elaborati.
- 17.00-18.00 Conclusioni e consegna attestati.

RELATORI

ENZO ANELLI

Biologo, Consulente agroalimentare, Eurotec s.r.l., Bari

CARMELA ROSSINI

Biologa, Responsabile Settore Microbiologia Laboratorio Analisi Alimenti, Bari

PASQUALE CARLO SILEO

Dirigente Medico presso Dipartimento di prevenzione ASL/BAT, Servizio S.I.A.N.

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 40 ore da svolgersi in cinque giorni

DESTINATARI:

Il corso è rivolto a soggetti interessati a sviluppare una professionalità di grado avanzato nel campo della sicurezza alimentare e dell'applicazione dell'autocontrollo HACCP, in particolare LM 6-7-8-9 LT L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI:

15 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 290,00 (iva inclusa)

La quota comprende: Materiale didattico - Attestato di partecipazione.

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

ISCRIZIONI:

Anticipo da versare entro il **9 Marzo 2018** - € 100,00.

Il resto della quota entro il **7 Aprile 2018**.

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **15**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il *numero minimo di 10 partecipanti*, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Si prega, prima di effettuare il bonifico, di verificare la disponibilità dei posti.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

INFORMAZIONI GENERALI

Su richiesta sarà possibile seguire il "**Corso per Alimentaristi**" (ex libretto sanitario).

Corso di 1° livello 2018: **L'etichettatura e i M.O.C.A.**

Corso di 2° livello 2018: **Pest management per la sicurezza alimentare**

IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIANO I PARTNER



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)
☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394
✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione