



Palermo, 08-09-10-11-12 MAGGIO 2017

Corso Teorico Pratico

IL CONSULENTE HACCP

IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE

- IGIENE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
- CONTAMINAZIONI MICROBICHE DEGLI ALIMENTI
- MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARE
- INTERVENTI TECNOLOGICI CHE INCIDONO SUI MICRORGANISMI
- TECNOLOGIA ED APPLICAZIONE DELL'HACCP NEI MATTATOI
- TECNOLOGIA E APPLICAZIONE DELL'HACCP NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
- LEZIONE PRATICA DI APPLICAZIONE DELL'HACCP NELLA GDO

CONTROLLI ISPETTIVI NEL SETTORE ALIMENTARE

- PROVVEDIMENTI LEGISLATIVI SUGLI ALIMENTI
- CONTROLLI UFFICIALI
- ISPEZIONI E CONTROLLI
- REQUISITI DI LOCALI ED ATTREZZATURE
- CHECK – LIST PER UN CONTROLLO ISPETTIVO
- VERIFICA DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE
- ETICHETTATURA

METODICHE ANALITICHE

- PIANI DI CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DELLE PROCEDURE
- TECNICHE DI PRELIEVO E PREPARAZIONE DEI CAMPIONI PER L'ESAME BATTERIOLOGICO
- PRINCIPALI TERRENI DI COLTURA: METODI CONVENZIONALI E METODI RAPIDI
- DETERMINAZIONI ANALITICHE NELL'ACQUA POTABILE
- DETERMINAZIONI ANALITICHE NEI PRODOTTI LATTIERO – CASEARI
- DETERMINAZIONI ANALITICHE NEI MOLLUSCHI E NEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA
- DETERMINAZIONI ANALITICHE NELLE UOVA

**RILASCIO DI ATTESTATO DI FREQUENZA
FORNISCE 40 CREDITI ECM**

Segreteria didattica
via dei cantieri 47 - 90142 Palermo
Tel./Fax 091.587788 info@sogestambiente.it



SO. GEST[®]
a m b i e n t e

Corso Teorico Pratico

IL CONSULENTE HACCP

MODULO DI ADESIONE

Il sottoscritto

COGNOME _____

NOME _____

INDIRIZZO _____

CITTÀ _____ PROV. ____ CAP _____

TELEFONO _____

CELLULARE _____

AZIENDA _____

EMAIL _____

conferma la partecipazione al corso "Il Consulente HACCP", articolato nei seguenti moduli:

- IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE
- METODICHE ANALITICHE
- CONTROLLI ISPETTIVI NEL SETTORE ALIMENTARE

Intestazione fattura: _____

C.F./P.IVA _____

La So.Gest Ambiente srl garantisce la massima riservatezza nel trattamento dei dati forniti, che saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni sui nostri servizi o per elaborazioni amministrative, in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 196/03 sulla Privacy.

Data

Firma

Il corso si rivolge a liberi professionisti che già operano nel settore alimentare, o che intendono iniziare questa attività. La tematica legata all' HACCP si è affacciata nel settore alimentare con il D.Lgs. 155/97 e successivamente col regolamento CE 852/2004: tutte le realtà operanti nel settore alimentare devono attuare un sistema documentato di autocontrollo. Il corso non intende ridursi ad una elencazione di norme tecniche e giuridiche, bensì si propone di individuare le specifiche caratteristiche della realtà legata al mondo alimentare in cui opera il professionista, attraverso la definizione degli aspetti salienti inerenti l'applicazione di metodiche HACCP, l'applicazione di un piano di autocontrollo, l'esecuzione delle analisi, i rapporti con gli organi di vigilanza, l'evoluzione della normativa, le norme relative all'etichettatura, i sistemi di gestione della tracciabilità.

In sintesi, il corso aiuterà il partecipante ad acquisire professionalità e credenziali tecnico-scientifiche per svolgere attività di consulenza nel settore alimentare.

INFORMAZIONI GENERALI

La **sede di svolgimento** dei corsi è a Palermo, in via dei cantieri 47, dalle 15:00 alle 19:00.

L'**iscrizione** può essere effettuata per e-mail o fax attraverso il modulo di adesione, che dovrà essere inviato almeno tre giorni prima dell'inizio del corso. Le iscrizioni verranno accettate fino ad esaurimento dei posti disponibili.

La **quota di partecipazione** dovrà essere versata in contanti al momento della registrazione.

Ai partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

DOCENZA: dott.ssa Carolina Giambelluca, ing. Antonio Mazzuca,

S O . G E S T
a m b i e n t e



Via dei cantieri, 47
90142 Palermo

Tel./Fax 091.587788

info@sogestambiente.it