



## TITOLO

# HACCP PER AZIENDE AGRICOLE ASPETTI TECNICI E NORMATIVI (cod. 22)

### **OBIETTIVI FORMATIVI**

Supportare le aziende agricole nella diversificazione delle attività e così consentire alle imprese di aumentare il reddito e nello stesso tempo rafforzare la sicurezza alimentare del comparto.

### **CONTENUTI**

Legislazione in materia di igiene degli alimenti. La semplificazione per le microimprese, legge 283/62.

La Responsabilità dell'OSA

Rischi per il consumatore, chimici, fisici, microbiologici.

Allergeni, fitofarmaci, aflatossine, microorganismi e sistemi di crescita.

Illustrazione dei principali microrganismi patogeni ed agenti alteranti.

La gestione in sicurezza delle fasi dei processi produttivi dei prodotti agroalimentari

La corretta conservazione degli alimenti. Il corretto stoccaggio degli alimenti. Gestione delle temperature, batteri patogeni più frequenti nelle nostre zone.

### **MODALITA' FORMATIVE: IN PRESENZA**

**DURATA:** 4 ORE

**SEDE:** SALA MASSONE primo piano a sx, Via SAVONAROLA 29 - ALESSANDRIA

## CALENDARIO

### DA DEFINIRE

Martedì 26 Novembre ore 9-13

### CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail [s.perico@cia.it](mailto:s.perico@cia.it)

Tel 0131/086048

cell 3454529713

*È prevista una **frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore di lezione.***

*Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza***

*N.B. Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti*