



## TITOLO

# **HACCP: AGGIORNAMENTO PER ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI AZIENDALI\_AL (cod. 29)**

### **OBIETTIVI FORMATIVI**

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

### **CONTENUTI**

Ripasso sulla legislazione in materia di igiene degli alimenti e delle responsabilità dell'OSA.

I rischi per il consumatore: chimici, fisici, microbiologici.

Gli allergeni, fitofarmaci, aflatossine, microorganismi e sistemi di crescita.

Illustrazione dei principali microorganismi 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: 9 ORE**

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

## CALENDARIO

Lunedì 04 Novembre ore 9-13  
mercoledì 06 Novembre ore 10-13  
mercoledì 06 Novembre ore 14-16

### 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*