

Corso ECM *online* (con tutoraggio)

ALIMENTI SICURI NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI:

progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo
igienico-sanitario

Responsabile Scientifico

Rosaria Lucchini - LCCRSR68L55L833M, Dirigente Biologo, IZSVe

Il corso illustra le modalità di progettazione e implementazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario delle aziende alimentari, in particolare per le microimprese alimentari; Il corso è strutturato in due moduli. La prima parte introduttiva definisce i principi di sicurezza alimentare, descrive il ruolo dell'autocontrollo e del controllo ufficiale. La seconda parte entra nel dettaglio dei requisiti di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario, illustrando come dovrebbero essere progettati e applicati all'interno di una microimpresa alimentare.

edizione ECM	
DESTINATARI	<p>Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologi • Chimici • Dietisti • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	9
DURATA	6 ORE
DISPONIBILITÀ	dal 3 MAGGIO 2021 al 2 MAGGIO 2022
QUOTA di ISCRIZIONE	34,00 € (IVA non dovuta) per pagamenti cumulativi di corsi ECM superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/
edizione NON ECM	
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none"> • Operatori del settore alimentare (OSA) • Tecnici/consulenti che si occupano del sistema di autocontrollo • Professionisti non interessati all'acquisizione di crediti ECM
CREDITI	NON PREVISTI
DURATA	6 ORE
DISPONIBILITÀ	12 MESI DAL PRIMO ACCESSO AL CORSO
QUOTA di ISCRIZIONE	21,00 € + IVA
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/

PROGRAMMA

Modulo 1 – I PRINCIPI DELL'AUTOCONTROLLO

- I principi di sicurezza alimentare
- Il ruolo dell'autocontrollo e il ruolo del controllo ufficiale
- Il manuale di buone pratiche di igiene
- La formazione del personale
- Le norme di comportamento e di igiene del personale
- La pulizia e la sanificazione di ambienti, superfici e attrezzature
- La manutenzione dei locali e delle attrezzature
- Il controllo degli animali infestanti
- La gestione dei rifiuti e delle emissioni
- Il controllo dei fornitori
- La potabilità dell'acqua
- I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti

DURATA: 3 ore

DOCENTE: Mosè Giaretta - IZSve

Modulo 2 - LE PROCEDURE OPERATIVE

- Monitoraggio di inizio giornata
- Ricevimento merci e M.O.C.A.
- Stoccaggio
- Lavorazione e vendita
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Gestione non conformità
- Verifica piano di autocontrollo
- Casi pratici ed esercitazioni interattive sulle procedure operative

DURATA: 3 ore

DOCENTE: Mosè Giaretta, Rosaria Lucchini - IZSve

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine di ciascun modulo. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: n. 23 Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie

COMPETENZE

Tecnico-professionali: Conoscere la legislazione alimentare e i suoi orientamenti; Conoscere i concetti fondamentali su cui si basano le GHP (good hygienic practice) e le modalità applicative da parte delle aziende; Saper valutare un piano di autocontrollo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni, materiali di approfondimento ed esercitazioni. Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi e una personalizzazione del percorso, sono previste due diverse figure di supporto:

- un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.
- esperti disciplinari a cui è possibile rivolgere quesiti e richieste di approfondimento.

PREREQUISITI TECNICI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo *browser* aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere alla piattaforma <https://learning.izsvenezie.it/>, registrare il proprio profilo utente ed effettuare il pagamento della quota tramite pagoPA.

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it