

IL DIETISTA COME CONSULENTE HACCP

8 ore in aula formativa

Il corso ha lo scopo di fornire tutte le conoscenze e gli strumenti nel campo di sicurezza alimentare per poter diventare un consulente e formatore HACCP professionista, una figura che opera in merito alla gestione delle produzioni alimentari, nelle piccole e grandi aziende del settore.

A CHI È RIVOLTO

Il corso è rivolto a diplomati, a laureati in Dietistica e professionisti nel settore alimentare.

OFFERTA FORMATIVA

Il corso nasce con l'obiettivo di:

- avvicinare i Professionisti alla normativa fondamentale del settore della Sicurezza Alimentare;
- far acquisire le conoscenze necessarie alla progettazione e gestione dei Piani di Autocontrollo Alimentare;
- far acquisire le conoscenze del Codex Alimentarius, del Regolamento (CE) n. 178/2002 ed il Pacchetto Igiene con i suoi Regolamenti (CE) di riferimento.

SEDE DEL CORSO

Il corso viene svolto a Catanzaro presso l'Università Magna Grecia in una giornata, per un totale di 8 ore formative. La sessione verrà chiusa al raggiungimento di 30 corsisti.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Quadro normativo: Regolamenti europei, decreti legislativi nazionali, delibere regionali;
- Pericoli sanitari legati agli alimenti: pericolo microbiologico, biologico, chimico, fisico, allergeni;
- Pre-requisiti operativi: GMP e GHP;
- Sistema HACCP;
- Raccolta e gestione della documentazione;
- Allerta alimentare;
- Reg. 1169/11 Etichette e conformità;
- Verifica ispettiva HACCP;
- Gestione delle non conformità;
- Manuale di Autocontrollo;
- Analisi dei rischi legati agli alimenti;
- Discussione;
- Test di validazione formazione.

METODOLOGIA

Il ricco programma e la metodologia didattica con lezioni frontali con l'utilizzo di slide, garantisce l'acquisizione di tutte le competenze e gli strumenti necessari allo svolgimento di consulenza HACCP, di elaborazione ed aggiornamento continuo di Piani di Autocontrollo e della normativa in campo di sicurezza alimentare nelle attività.

ATTESTATO

Per poter effettuare l'esame finale è necessario aver frequentato almeno il 90% delle ore previste. Il corso prevede il rilascio di un attestato con qualifica di "Consulente e Formatore HACCP" che certifica l'acquisizione degli argomenti trattati.

RELATORE

Il corso è svolto dal Dr Marco Callegaro Dietista consulente igienico sanitario Aziendale, formatore per la sicurezza nei luoghi ed ambienti di lavoro, Formatore Alimentaristi.