

# CONTROLLO QUALITA' SETTORE ALIMENTARE

60 ORE IN FAD dal 30/06 al 22/07 pomeriggio h.13.30-17.30 (venerdì h.13.30-15.30)

DATA	ORARIO	ORE	ARGOMENTO
lunedì 30 giugno	13:30 - 17:30	4	Microbiologia alimentare punto 1. Generalità sui micro organismi. Micro organismi ed alimenti.
martedì 1 luglio	13:30 - 17:30	4	Chimica degli alimenti punto 2.
mercoledì 2 luglio	13:30 - 17:30	4	Alterazione degli alimenti punto 3. Cottura
giovedì 3 luglio	13:30 - 17:30	4	Conservazione degli alimenti. Congelamento. Surgelazione.
venerdì 4 luglio	13:30 - 15:30	2	Conservazione e durata.
lunedì 7 luglio	13:30 - 17:30	4	Sterilizzazione degli alimenti.
martedì 8 luglio	13:30 - 17:30	4	Liofilizzazione.
mercoledì 9 luglio	13:30 - 17:30	4	Metodi statistici per l'analisi dei dati.
giovedì 10 luglio	13:30 - 17:30	4	Normativa sull'analisi dei rischi.
venerdì 11 luglio	13:30 - 15:30	2	Introduzione all' HACCP.
lunedì 14 luglio	13:30 - 17:30	4	HACCP, procedure di controllo qualità. Manuale di auto controllo.
martedì 15 luglio	13:30 - 17:30	4	GMP, GHP, Tecnologia alimentare.
mercoledì 16 luglio	13:30 - 17:30	4	Certificazione BRC e IFS,
giovedì 17 luglio	13:30 - 17:30	4	Standard di qualità BRC e IFS.
lunedì 21 luglio	13:30 - 17:30	4	Allergeni alimentari., Valutazione dei rischi, e sistema di gestione, registrazioni.
martedì 22 luglio	13:30 - 17:30	4	Verifiche Audit e Valutazioni, sistemi di valutazione. TEST FINALE