

Corso **online** (con tutoraggio)

# **PRODURRE ALIMENTI SICURI NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario**

Responsabile Scientifico: Rosaria Lucchini, LCCRSR68L55L833M, Dirigente Biologo, IZSve

**Dal 20 gennaio 2020 al 31 dicembre 2020**

<b>DESTINATARI [max 500 partecipanti]</b>	<b>CREDITI</b>	<b>DURATA</b>	<b>QUOTA di ISCRIZIONE*</b>
<b>Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: Biologi -Chimici - Dietisti - Medici chirurghi</b> (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) - <b>Medici veterinari</b> (tutte le discipline) - <b>Tecnici di laboratorio biomedico - Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</b>	9 ECM	6 ore	34,00 €
<b>Operatori del settore alimentare (OSA) e tecnici/consulenti</b> che si occupano del sistema di autocontrollo, e in generale, <b>professionisti non interessati all'acquisizione di crediti ECM</b>	non previsti	6 ore	21,00 € + IVA

\* per pagamenti cumulativi superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972); **è possibile acquistare pacchetti promozionali:** 100 iscrizioni: sconto 20% | 200 iscrizioni: sconto 30% | 300 iscrizioni: sconto 50%

## PREMESSA

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.

## OBIETTIVI

Obiettivo formativo ECM: **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.

## PROGRAMMA

MODULO	DOCENTE	CONTENUTI	TEMPO MINIMO PER LA FRUIZIONE DEI CONTENUTI
<b>1. I PRINCIPI DELL'AUTOCONTROLLO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mosè Giaretta</b> - IZSVe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I principi di sicurezza alimentare</li><li>• Il ruolo dell'autocontrollo e il ruolo del controllo ufficiale</li><li>• Il manuale di buone pratiche di igiene</li><li>• La formazione del personale</li><li>• Le norme di comportamento e di igiene del personale</li><li>• La pulizia e la sanificazione di ambienti, superfici e attrezzature</li><li>• La manutenzione dei locali e delle attrezzature</li><li>• Il controllo degli animali infestanti</li><li>• La gestione dei rifiuti e delle emissioni</li><li>• Il controllo dei fornitori</li><li>• La potabilità dell'acqua</li><li>• I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti</li></ul>	3 ore

<b>2. LE PROCEDURE OPERATIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mosè Giaretta e Rosaria Lucchini - IZSVe</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoraggio di inizio giornata</li> <li>• Ricevimento merci e M.O.C.A.</li> <li>• Stoccaggio</li> <li>• Lavorazione e vendita</li> <li>• Tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>• Gestione non conformità</li> <li>• Verifica piano di autocontrollo</li> <li>• Casi pratici ed esercitazioni interattive sulle procedure operative</li> </ul>	3 ore
<b>Verifica apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla; sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande)</li> </ul>		
<b>Verifica qualità percepita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compilazione questionario di gradimento</li> </ul>		

## 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

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

## ISCRIZIONI

Le iscrizioni sono differenziate per:

- utenti interessati ad acquisire **crediti ECM** <https://learningstore.izsvenezie.it/ecm>
- **tutti gli altri utenti** <https://learningstore.izsvenezie.it/non-ecm/>

Per iscriversi è necessario accedere alle rispettive pagine, registrare il proprio profilo-utente ed effettuare il pagamento della quota di iscrizione con carta di credito, bonifico bancario o impegno di spesa.

## NOTE

Il corso si svolge interamente online. L'accreditamento per i corsi FAD prevede la possibilità di completare le attività del corso nell'arco di un anno intero, per cui il corso sarà disponibile dal **20/01/2020 al 31/12/2020**.

L'impegno previsto è di 6 ore; tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali.

## 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](mailto:cfp@izsvenezie.it)