



Agrifood & Beverage

# SICUREZZA ALIMENTARE NELLA PRODUZIONE DI FARINE

Corso on demand



**Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata**

## Descrizione del corso

DURATA: 4 ORE

Il corso tratta i processi di produzione dei cereali e della loro trasformazione in farine e semole, approfondendo gli aspetti relativi alla sicurezza ed alla qualità dei prodotti, nelle varie fasi della produzione.

Gli argomenti che sono proposti derivano da consolidate basi scientifiche, tecniche, normative ed esperienziali e sono esposti per facilitare una fruizione completa ed efficace, ad un pubblico anche diversificato per provenienza professionale ed interessi formativi.

L'illustrazione dei vari temi viene sempre accompagnata da casi concreti ed esempi pratici, che scaturiscono direttamente da esperienze maturate nella produzione primaria e nell'industria molitoria.

Il corso in particolare perseguirà i seguenti obiettivi:

- Fornire le adeguate basi conoscitive per affrontare la sicurezza dei prodotti derivanti dalla prima trasformazione dei cereali.
- Stimolare lo sviluppo di un metodo di valutazione sistemico, basato sull'approccio dal campo al consumatore finale, nel contesto mondiale di produzioni spesso "globalizzate".

- Delineare un riferimento normativo adeguato dell'industria molitoria e favorire una conoscenza delle normative del settore più importanti.
- Stimolare un approccio logico, scientifico, ragionato ed anche pratico, per la rilevazione dei processi e dei prodotti (sia in campo che nella trasformazione industriale).
- Suscitare curiosità e spirito di approfondimento, per perseguire obiettivi di conoscenza e di miglioramento delle attività produttive!

**DESTINATARI:**

- Professionisti o futuri professionisti che stanno ampliando le proprie competenze specifiche.
  - Professionisti che già operano nel settore cerealicolo, che intendono approfondire il tema della sicurezza alimentare anche in considerazione dei principali standard applicati a livello internazionale.
  - Quadri tecnici operanti nelle imprese della filiera cerealicola.
- 

## **Programma**

**PROGRAMMA:**

- I cereali
- Riferimenti storici
- I cereali nel mondo ed in Italia
- Principali riferimenti normativi
- La coltivazione dei cereali
- Logistica (trasporti e stoccaggi)
- Trasformazione dei cereali
- Aspetti legali dei prodotti cerealicoli di prima trasformazione