



Agrifood & Beverage

SICUREZZA ALIMENTARE NEL SETTORE DEI PRODOTTI DA FORNO

Corso on demand



Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata

Descrizione del corso

DURATA: 6 ORE

Il corso tratta il tema della sicurezza alimentare all'interno della filiera dei prodotti da forno, applicando strumenti metodologici consolidati.

Partendo da una generale panoramica storica ed evolutiva dei prodotti da forno, delle materie prime e del mercato di riferimento, le lezioni si concentrano sulla legislazione (nazionale ed europea) aggiornata di riferimento e sulle tecnologie a disposizione della filiera produttiva.

Seguendo le basi della sicurezza alimentare, quindi, il corso analizza i PRP di riferimento e utilizza il metodo HACCP per studiare i principali pericoli di questa catena produttiva in merito alla sicurezza alimentare.

Oltre agli esempi operativi descritti e discussi durante l'esposizione, vengono lasciati al discente documenti di approfondimento per la consultazione e l'approfondimento extra corso.

Gli obiettivi del corso sono:

- Fornire le adeguate basi conoscitive per affrontare la Sicurezza Alimentare attraverso un approccio sistemico;

- Stimolare lo sviluppo di un metodo di analisi logico;
- Fornire un riferimento normativo per la Sicurezza Alimentare;
- Incrociare la Sicurezza Alimentare dei Prodotti da Forno con l'approccio previsto dalle norme volontarie più recenti.

DESTINATARI:

- Professionisti o aspiranti che stanno ampliando le proprie competenze specifiche.
- Professionisti che già operano nel settore che intendono approfondire il focus della sicurezza alimentare in coerenza con i più recenti schemi di riferimento.
- Addetti all'area Qualità/Sicurezza alimentare di aziende del settore.

Programma

PROGRAMMA:

1. Panoramica sulla filiera dei prodotti da forno
Storia del paneLa filieraLa materia primall mercatoLa legislazioneLa tecnologia
2. Le basi della sicurezza alimentare (prodotti da forno)
La sicurezza alimentare PRPI PRP e le norme (focus su vetri/plexiglass, setacci, magneti)
3. Approccio metodologico HACCP
HACCPAnalisi dei pericoliIndividuazione PRPop e CCP
4. Applicazione del metodo nei prodotti da forno
MuffeAcrilammideMicotossineMOSH-MOAHCC da allegerniCorpi estranei e MD