



Agrifood & Beverage

SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA VITIVINICOLA

Corso online



03/10/2025 - 4h

Descrizione del corso

Obiettivi

- Fornire le adeguate basi conoscitive per affrontare la Sicurezza Alimentare attraverso un approccio sistemico con metodo e rigore scientifico.
- Stimolare lo sviluppo di un metodo di valutazione sistemico attraverso l'applicazione diretta alla filiera enologica.
- Fornire un ricco riferimento normativo all'approccio della Sicurezza Alimentare al fine di permettere i necessari approfondimenti di specie.
- Fornire le basi minime all'approccio verso la Protezione Alimentare in base alle linee guida e alle normative più recenti (GFSI).

Prerequisiti

Per accedere si suggerisce di aver prima frequentato:

- il corso ANALISI DEL RISCHIO: ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA di 8 ore, iscrivendosi al link [CSQA - ANALISI DEL RISCHIO: ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA](#)

- oppure il corso on demand MICROBIOLOGIA ALIMENTARE PER L'ANALISI DEL RISCHIO di 6 ore, iscrivendosi al link

CSQA - MICROBIOLOGIA ALIMENTARE PER L'ANALISI DEL RISCHIO

Certificati/Attestati rilasciati

Agli iscritti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma

3 ottobre 2025 - dalle ore 8.45 alle 12.45

Parte Prima - Introduzione ai Metodi ed agli Strumenti della Sicurezza alimentare

- Strumenti ed il Gergo
- Gli approcci alla Sicurezza Alimentare
- Gli strumenti
- Il sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare
- Pericolo/Rischio
- Analisi del rischio
- Il contesto
- Food Protection
- Food defense
- Food Fraud
- Sicurezza Alimentare
- HACCP
- Misure di Controllo
- Il Sistema per la Sicurezza Alimentare
- La Piramide della Sicurezza Alimentare
- I Programmi di Prerequisiti (PRP)
- Fase Viticola (materia prima)
- Fase Enologica (trasformazione)
- Diagramma di Flusso della Filiera Vitivinicola

Parte seconda – Applicazione del Modello della Sicurezza Alimentare alla Filiera Vitivinicola

- Fase Viticola (materia prima)
- Irrigazione
- Fertilizzazione
- Trattamenti fitosanitari
- Vendemmia
- Fase enologica (trasformazione) Programmi di Prerequisito
- Stabilimento, layout e spazi di lavoro
- Servizi (utilities)
- Aria
- Gas
- Gestione dei rifiuti
- Gestione dei Sottoprodotti enologici
- Monitoraggio infestanti
- Lotta antimurina
- Lotta agli insetti
- Igiene e Servizi del Personale
- Richiamo e Ritiro dei Prodotti dal Mercato
- Stoccaggio e Trasporto
- Etichettatura
- Formazione del Personale
- Processing step trasformazione

- Ricezione delle uve (materia prima)
- Ocratossina-A
- Ammostamento
- Pulizia e Sanitizzazione (PRP)
- Ftalati
- Statori in PVC delle pompe mohno
- Trattamento dei mosti
- Liquidi refrigeranti
- Pressatura/Torchiatura
- Arricchimento
- Acidificazione
- Approvvigionamento materiali e servizi (PRP)
- Fermentazione/Macerazione
- Ethyl carbamate (urethane)
- Svinatura
- Detergenza
- Stoccaggio/Affinamento
- Chips (IPA)
- Attrezzature, Manutenzione e Pulizie (PRP)
- Contaminanti ambientali
- Acciai (MOCA)
- Mutageni ambientali
- Etil Fenoli (Bret)
- Presa di Spuma/Rifermentazione
- Stabilizzazione
- Elettrodialisi
- Resine a Scambio Cationico (MOCA)
- Condizionamento
- Sciacquatura bottiglie
- Utilities: Acqua (PRP)
- Riempimento/Imbottigliamento
- Infustamento (Validazione)
- Bags in Box
- Confezionamento asettico
- Tappatura, Capsulatura, Gabbiatura, Asciugatura, Etichettatura, Magazzinaggio
- Informazioni complementari ed accessorie
- Controllo del Peso (Volume/Distanza)
- Post vendita
- Addestramento del Personale - Procedura

Parte terza – Food Defense e Food Fraud

- Food Protection
- La contaminazione dolosa dei prodotti alimentari
- Tampering
- Food defense
- TACCP
- Operational Risk Management
- CARVER & SHOCK
- Confronto tra i modelli di approccio alla difesa
- Food Fraud
- Sostituzione
- Mislabeling (frode in commercio)
- Grey market (ricettazione e riciclaggio)
- Contraffazione
- Diluizione (aggiunte non approvate)

- VACCP