Agrifood & Beverage

ANALISI DEL RISCHIO: ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA

Corso online



Edizione del 10 e 11 febbraio 2026 - 8h

Descrizione del corso

Il corso si svolge in due mezze giornate dalle ore 8:45 alle ore 12:45.

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 8 **crediti formativi OTAN**.

Destinatari

Responsabili qualità e Sicurezza Alimentare, personale operativo nell'ambito del sistema qualità e Sicurezza Alimentare, auditor, consulenti, personale degli organismi di controllo
Obiettivi

Panoramica di base sulla microbiologia di impatto con la sicurezza degli alimenti e correlati elementi di prevenzione e/o controllo sui processi
Contenuto

- Panoramica sui principali microorganismi di interesse con la produzione alimentare
- Focus sui microorganismi patogeni, che rappresentano un pericolo in ambito sicurezza alimentare, correlati alle matrici specifiche ed ai fattori di contenimento, nonché le misure di prevenzione e/o di controllo
- Processi tecnologici e loro influenza sui patogeni
- Campionamento e verifica secondo Reg 2073

Prerequisiti

Il corso richiede, per un’efficace partecipazione, la conoscenza delle tematiche e dei principi HACCP, nonché elementi di base su biologia e microbiologia generale

Certificati/Attestati rilasciati

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

Programma

10, 11 febbraio 2026

Orari:

Dalle ore 8.45 alle 12.45

1_ Panoramica sui principali pericoli microbiologici di interesse alimentare, con valutazione delle fonti e relativi fattori influenzanti:
• virus e batteri: caratteristiche e fonti
• effetti: positivi, deterioranti, patogeni
• fattori influenzanti: temperatura, ossigeno, acidità, acqua, antagonismo
2_Interventi tecnologici che incidono sui microorganismi:
• processi termici
• condizionamento
• acidificazione
• diminuzione umidità
• trattamenti ad alta pressione
• altri (UV, radiazioni ionizzanti, ozono)
3_Campionamento e verifiche analitiche:
• Reg. 2073 e succ.