

AGGIORNAMENTO FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE TECNICO DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

(L.R. 6.5.2011 n.18)

Riferimenti normativi

D. L. 4.07.2006, n. 223 convertito con L.248/06; L. R. 22.10.2008, n.53; L. R. 06.05.2011, n.18;
D.G.R. n. 914 del 04.11.2013

	Denominazione	Contenuti	Durata	Data	Orario
1	Igiene e Sicurezza degli ambienti e degli alimenti	Conservazione degli alimenti. Pulizia e sanificazione dei locali. Igiene del personale. Buone pratiche per evitare contaminazioni. Modalità del controllo dei servizi PISLL in materia di igiene e sicurezza degli alimenti	4	Giovedì 05.11.26	14-18
2	La legislazione. L'etichettatura	La legislazione nazionale e regionale sulla panificazione. I regolamenti e la disciplina comunitaria sugli alimenti. Etichettatura dei prodotti da forno e della panificazione - Allergeni e valori nutrizionali in etichetta.	4	Giovedì 12.11.26	14-18
3	Tecnica e tecnologia alimentare della panificazione I	Le materie prime: i cereali, i vari tipi di grani e la trasformazione in farine, le varie tipologie delle farine ed i loro usi, i lieviti, e la lievitazione naturale.	4	Giovedì 19.11.26	14-18
4	Tecnica e tecnologia alimentare della panificazione II	Le materie prime: i cereali, i vari tipi di grani e la trasformazione in farine, le varie tipologie delle farine ed i loro usi, i lieviti, e la lievitazione naturale.	4	Giovedì 26.11.26	14-18
5	Rischi microbiologici, MOCA Valutazione del rischio	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; analisi e valutazione del rischio. Germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. Allergeni e Glutine. MOCA (Gestione attrezzature, strumenti imballaggi e oggetti a contatto con alimenti) Principi HACCP. Il piano di autocontrollo. Gestione. Punti critici e misure correttive. Obblighi e responsabilità dell'OSA. Rischi Specifici. TEST FINALE	4	Giovedì 03.12.26	14-18

Totale durata: 20 Piattaforma zoom

Note: La frequenza del corso è obbligatoria al 100%