

Corso GRATUITO Teorico-Pratico di base per Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare nel settore agroalimentare. 6-7 Luglio 2018 Palermo

Date:

Da Venerdì 6 a Sabato 7 Luglio 2018.

Ore Lezioni Frontali/Pratica:

Più di 16 ore complessive

Destinatari:

- 1. Biologi iscritti all'Ordine Nazionale dei Biologi**
- 2. Laureati Magistrali** (Biologia 6/S LM 6, Biotecnologie agrarie 7/S LM 7, Biotecnologie industriali 8/S LM 8, Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche 9/S LM 9, Scienze della nutrizione umana 69/S LM 61, Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio 82/S LM 75)
- 3. Laureati Triennali** (Scienze Biologiche 12/L 13, Biotecnologie 1/L 2, Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura 27/L 32)

N.B: Verrà data priorità ai biologi iscritti all'ordine nazionale dei biologi (Sez. A / Sez.B)

Costi:

Il Corso è TOTALMENTE GRATUITO. NON E' PREVISTA NESSUNA ISCRIZIONE AD ALCUNA ASSOCIAZIONE.

Iscrizioni:

Per iscriversi è necessario inviare email d'interesse a GIOVANIBIOLOGI@GMAIL.COM

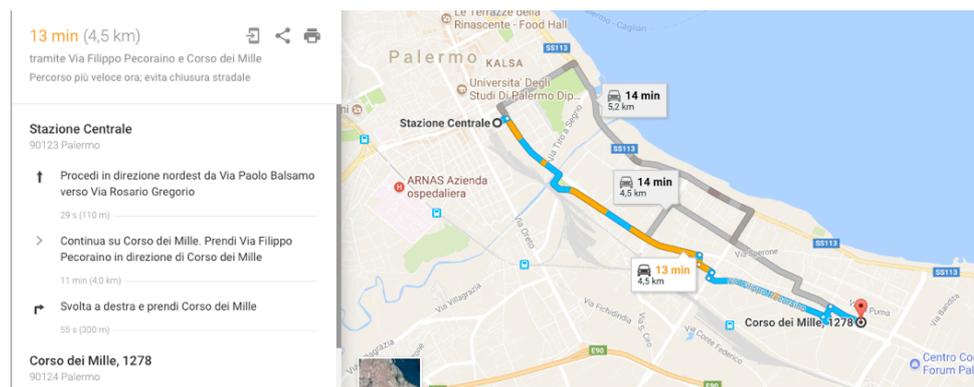
Le richieste saranno accolte secondo ordine d'invio. Verranno stilate due liste, una dedicata a ai Biologi iscritti ad ONB, ed una per i laureati triennali e magistrali.

Luogo del Corso:

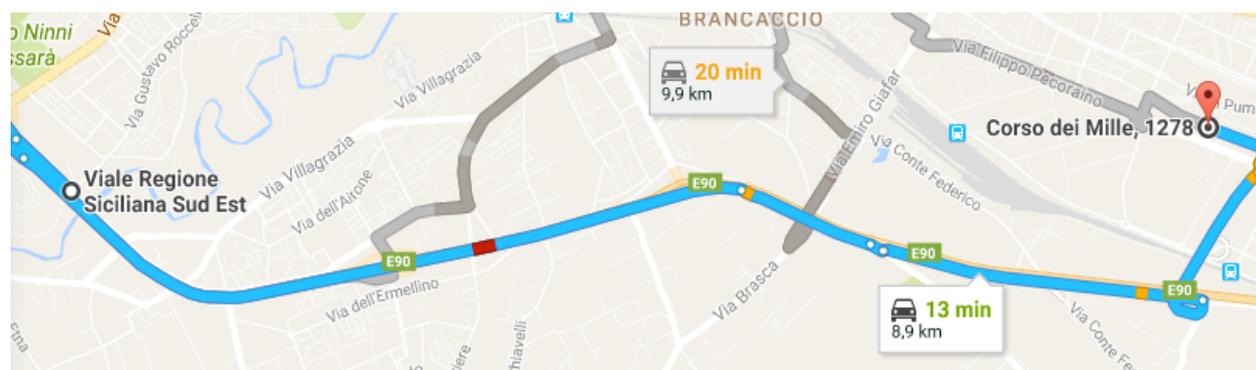
Centro di Formazione EuroMadonie, Corso dei Mille 1278 Palermo (Zona Centro Commerciale Forum Palermo). Il luogo del corso è, sempre sul corso dei Mille, a 100 metri dalla Parrocchia Maria Santissima delle Grazie, in direzione del Centro Commerciale Forum Palermo. Il luogo è esattamente ad angolo della Via Cilluffo, accanto ad un targa ai caduti della prima guerra mondiale.

Indicazioni per raggiungere la sede del corso:

(Itinerario 1) In auto: Dalla Stazione Centrale proseguire per Corso dei Mille. Si consiglia di seguire google maps, scegliendo come riferimento la Parrocchia Maria Santissima delle Grazie. Il luogo del corso è, sempre sul corso dei Mille, a 100 metri dalla Parrocchia, in direzione del Centro Commerciale Forum Palermo.



(Itinerario 2) In auto: Da Viale Regione Siciliana, proseguire per lo svincolo che porta al Centro Commerciale Forum (seguire Indicazioni Centro Commerciale). Costeggiare Leroy Merlin sino a giungere ad una Rotonda (Piazza Vigili del Fuoco). Proseguire dritto per Via Antonino Laudicina e svoltare alla prima a sinistra (Corso dei Mille). Proseguite in Corso dei Mille per 300 metri, alla vostra destra troverete la sede di EUROMADONIE Centro di Formazione.



In Bus: Autobus 226 dalla Stazione Centrale, vi lascia davanti la sede del corso. Date indicazione all'autista di lasciavi davanti la Parrocchia Maria Santissima delle Grazie, poi proseguite con due passi a piedi sino al 1278.

In Tram: Linea 1 dal Capolinea Stazione Centrale fino al Capolinea XXVII Maggio. Poi proseguire a piedi, alla vostra destra Via XXVII Maggio, poi prendere la seconda alla vostra sinistra (Corso dei Mille). Superate la Parrocchia e la sede del corso e alla vostra sinistra.

Programma Provvisorio

1° Giorno Venerdì 6 Luglio

08.30 Registrazione dei discenti

08.45 Apertura dei Lavori

Sen. Dott. Vincenzo D'Anna, Presidente Ordine Nazionale dei Biologi

Dott. Pietro Miraglia, Vice Presidente Ordine Nazionale dei Biologi

Dott.ssa Tiziana Stallone, Presidente Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Dott. Salvatore Seminara, Commissario Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

9.00 L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP

- Azioni preliminari;
- I sette principi;
- I° principio: analisi dei pericoli;
- II° principio: identificazione dei punti critici;
- III° principio: definizione dei limiti critici;
- IV° principio: definizione di un sistema di monitoraggio;
- V° principio: definizione dell'azione correttiva;
- VI° principio: definizione di procedure per la verifica;
- VII° principio: definizione di una documentazione.

11.00 Igiene e Sicurezza degli Alimenti (DPI, temperature, sanificazione)

- Rintracciabilità e tracciabilità.
- Piano di Sanificazione
- Piano di Derattizzazione

12.00 Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA)

13.00 Pausa pranzo

14.00 Gestione e monitoraggio delle acque reflue aziendali , secondo il D. Lgs 152/06

15.00 **Parte pratica** – Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA)

18.00 Cenni sulle certificazioni volontarie e opportunità di lavoro: IFS, BRC, ISO 9001:2015.

18.30 Conclusione

2° Giorno Sabato 7 Luglio

09.00 Analisi tecnico pratica della normativa di riferimento:

- *Codex Alimentarius*;
- Le normative Comunitarie orizzontali;
- Il Pacchetto igiene: Reg CE 852, Reg CE 854, Reg CE 882;
- Il Regolamento CE 178/2002 e il Decreto Legislativo 5 Aprile 2006 n.190.

11.00 Le analisi microbiologiche in autocontrollo secondo il Reg. CE 2073/2005 e le Linee Guida redatte dalla Conferenza Stato Regioni del 3 Marzo 2016

12.00 Introduzione ai Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

12.30 L'OSA ed il personale alimentarista.

13.00 Pausa pranzo

14.00 Gli alimenti: ingredienti, additivi, contaminanti.

14.30 Etichettatura e Kit informativi allergeni ed intolleranze alimentari (Regolamento UE n. 1169/2011).

15.00 **Parte pratica** – Approccio alla stesura di un Piano di Autocontrollo Alimentare (PAA)

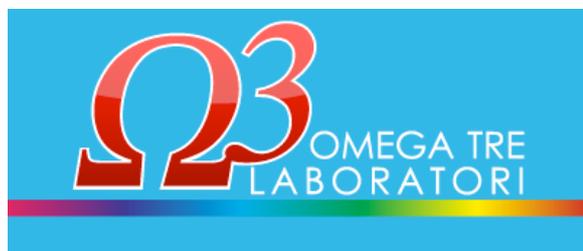
17.00 Introduzione alle contaminazioni microbiche negli alimenti e tecniche di campionamento (Prelievo tamponi, accettazione campioni e refertazioni)

17.30 Pratiche accessorie all'attività di consulente aziendale (SCIA, Autorizzazione Unica Aziendale, MUD, F-Gas, sicurezza sul lavoro).

18.00 Test finale

18.45 **Saluti e Conclusione**

Con la partecipazione delle aziende partner :



Patrocinio Richiesto:

E.N.P.A.B.

