

Corso **online ECM** (con tutoraggio)

PRODURRE ALIMENTI SICURI NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario

Responsabile Scientifico: Rosaria Lucchini, LCCRSR68L55L833M, Dirigente Biologo, IZSVE

Dal 16 luglio 2018 al 15 luglio 2019

DESTINATARI [max 500 partecipanti]	CREDITI	DURATA	QUOTA di ISCRIZIONE*
<p>Operatori del settore alimentare (OSA) e tecnici/consulenti che si occupano del sistema di autocontrollo; Il corso è inoltre accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: Biologi -Chimici - Dietisti - Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) - Medici veterinari (discipline: Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. alimenti di origine animale e derivati; Sanità animale) - Tecnici di laboratorio biomedico - Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</p>	9 ECM	6 ore	34,00 €

* per pagamenti cumulativi superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972); **è possibile acquistare pacchetti promozionali:** 100 iscrizioni: sconto 20% | 200 iscrizioni: sconto 30% | 300 iscrizioni: sconto 50%

PREMESSA

Il corso illustra le modalità di progettazione e implementazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario delle aziende alimentari, in particolare per le microimprese alimentari;

Il corso è strutturato in due moduli. La prima parte introduttiva definisce i principi di sicurezza alimentare, descrive il ruolo dell'autocontrollo e del controllo ufficiale. La seconda parte entra nel dettaglio dei requisiti di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario, illustrando come dovrebbero essere progettati e applicati all'interno di una microimpresa alimentare.

OBIETTIVI

Obiettivo formativo ECM: **n. 23 Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

COMPETENZE

Tecnico-professionali: Conoscere la legislazione alimentare e i suoi orientamenti; Conoscere i concetti fondamentali su cui si basano le GHP (good hygienic practice) e le modalità applicative da parte delle aziende; Saper valutare un piano di autocontrollo.

PROGRAMMA

MODULO	DOCENTE	CONTENUTI	TEMPO MINIMO PER LA FRUIZIONE DEI CONTENUTI
1. I PRINCIPI DELL'AUTOCONTROLLO	<ul style="list-style-type: none">• Mosè Giaretta - IZSVe	<ul style="list-style-type: none">• I principi di sicurezza alimentare• Il ruolo dell'autocontrollo e il ruolo del controllo ufficiale• Il manuale di buone pratiche di igiene• La formazione del personale• Le norme di comportamento e di igiene del personale• La pulizia e la sanificazione di ambienti, superfici e attrezzature• La manutenzione dei locali e delle attrezzature• Il controllo degli animali infestanti• La gestione dei rifiuti e delle emissioni• Il controllo dei fornitori• La potabilità dell'acqua• I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti	3 ore

2. LE PROCEDURE OPERATIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Mosè Giaretta e Rosaria Lucchini - IZSVe 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio di inizio giornata • Ricevimento merci e M.O.C.A. • Stoccaggio • Lavorazione e vendita • Tracciabilità e rintracciabilità • Gestione non conformità • Verifica piano di autocontrollo • Casi pratici ed esercitazioni interattive sulle procedure operative 	3 ore
Verifica apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla; sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande) 		
Verifica qualità percepita	<ul style="list-style-type: none"> • Compilazione questionario di gradimento 		

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni, materiali di approfondimento ed esercitazioni.

Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi e una personalizzazione del percorso, sono previste due diverse figure di supporto:

- un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.
- esperti disciplinari a cui è possibile rivolgere quesiti e richieste di approfondimento.

PREREQUISITI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo browser aggiornato all'ultima versione (Internet Explorer oppure Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere al sito <https://learningstore.izsvenezie.it/ecm>, registrare il proprio profilo-utente ed effettuare il pagamento della quota di iscrizione con carta di credito, bonifico bancario o impegno di spesa.

NOTE

Il corso si svolge interamente online. L'accreditamento per i corsi FAD prevede la possibilità di completare le attività del corso nell'arco di un anno intero, per cui il corso sarà disponibile dal **16/07/2018 al 15/07/2019**.

L'impegno previsto è di 6 ore; tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali.

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it