

Corso di aggiornamento per responsabile tecnico della panificazione (20 ore)

Giovedì 8 aprile 2021 orario 14-18

Etichettatura – 4 ore

- Reg. CE 1169/2011
- Indicazioni di origine
- Informazioni sui prodotti sfusi e preconfezionati
- Etichettatura ambientale
- Analisi casi reali ed esercitazioni.

Giovedì 15 aprile 2021 orario 14-18

Materiali a contatto con alimenti – 2 ore

- I materiali a contatto con gli alimenti e i sistemi di rintracciabilità
- La scheda di conformità.

Le certificazioni del settore della panificazione – 2 ore

- Le principali certificazioni del settore della panificazione: IFS, BRC, BIO

Giovedì 22 aprile 2021 orario 14-18

Allergie, celiachia, intolleranze – 3 ore

- Meccanismi di azione
- La normativa;
- Caratteristiche e modalità per la produzione di gluten free.

L'acrilammide nei prodotti da forno – 1 ora

- La normativa;
- Misure di attenuazione dell'acrilammide per i prodotti da forno

Giovedì 29 aprile 2021 orario 14-18

Aggiornamento igienico sanitario – 4 ore

- UF n.1 DGRT 559/2008 Rischi e pericoli: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione; Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; Riflessioni e discussione.

Giovedì 6 maggio 2021 orario 14-18

Aggiornamento igienico sanitario – 4 ore

- UF n.3 DGRT 559/2008 Conservazione degli alimenti- Igiene: Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale; Riflessioni e discussione.

Ai fini dell'ottenimento dell'attestato di frequenza non sono ammesse assenze.