

LA SICUREZZA NEI PROCESSI PRODUTTIVI DELLA TRASFORMAZIONE VEGETALE

OBIETTIVI FORMATIVI:

- Fornire agli allievi le conoscenze di base sulle principali tecniche di trasformazione dei prodotti di origine vegetali, gli elementi di controllo e parametrizzazione a garanzia di sicurezza della Supply Chain e gli elementi di buone pratiche di laboratorio.

FINALITA' FORMATIVE:

- Fornire agli allievi e conoscenze che riguardano i criteri di Sicurezza Alimentare applicabile alla trasformazione delle diverse tipologie di alimenti di origine vegetale.

CONTENUTI:

- **Trasformazione alimentare: modulo base:** Il processo produttivo nella trasformazione dei prodotti vegetali. Principi di HACCP applicati al settore della trasformazione ortofrutticola. Requisiti dei locali di lavorazione. Le attrezzature.
- **Trasformazione alimentare: modulo avanzato:** I trattamenti (termici, acidificanti, di concentrazione...). La parametrizzazioni e convalida dei processi. Le principali fasi di trasformazione degli ortofrutticoli: operazioni di preparazione, pretrattamento e stabilizzazione.
- **Trasformazione alimentare: approfondimento pratico in laboratorio:** La trasformazione della frutta: scottatura, acidificazione, pastorizzazione, misurazione grado brix, misurazione pH, monitoraggio tempi e temperature, analisi dati raccolti.

MODALITA' FORMATIVE:

- Presenza.

DURATA:

- 12 ore di cui 8 ore in aula e 4 ore di esercitazione in campo o visite guidate.
- 3 ore di assenze massime ammesse.

SEDI E CONTATTI PER ISCRIZIONI:

CODICE CORSO	MODALITA	SEDE	CONTATTI
37	IN PRESENZA	Durfo Academy, Nizza Monferrato (AT), Strada Statale 456 Asti-Acqui, 280	Via Vigliani 123 TORINO 011/6164210 torino.consulenzepiemonte@cia.it