



TITOLO

HACCP HACCP PER AZIENDE AGRICOLE ASPETTI TECNICI E NORMATIVI (cod.26)

OBIETTIVI FORMATIVI

Con l'obiettivo di supportare le aziende agricole nella diversificazione delle attività e così da consentire alle imprese di aumentare il reddito e nello stesso tempo rafforzare la sicurezza alimentare del comparto.

CONTENUTI

Legislazione in materia di igiene degli alimenti. La semplificazione per le microimprese, legge 283/62.

La Responsabilità dell'OSA

Rischi per il consumatore, chimici, fisici, microbiologici.

Allergeni, fitofarmaci, aflatossine, microrganismi e sistemi di crescita.

Illustrazione dei principali microrganismi patogeni ed agenti alteranti.

La gestione in sicurezza delle fasi dei processi produttivi dei prodotti agroalimentari

La corretta conservazione degli alimenti. Il corretto stoccaggio degli alimenti. Gestione delle temperature, batteri patogeni più frequenti nelle nostre zone.

MODALITA' FORMATIVE: in FAD

DURATA: 4 ORE

SEDE: xxx

CALENDARIO

DA DEFINIRE



CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail torino@ciaconsulenzepiemonte.it

tel. 011/6164210

*È prevista una **frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore di lezione.***

*Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza***

N.B. Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti

Questo corso è finanziato dalla Regione Piemonte ai sensi del Regolamento UE n. 2013/1407, 1408/2013, 2014/717 (De Minimis) come indicato nel Bando . par. B.2.1 pag 9 che potete visionare a questo link:

https://bandi.regione.piemonte.it/system/files/DD-A17_1069_2023%20-%20Allegato%20N%C2%B0%201%20-%20DD-A17-1069-2023-All_1-BandoSRH03_1_2023_compl.pdf

La Regione Piemonte procederà alla verifica e alla comunicazione dell'eventuale superamento al momento dell'iscrizione. Qualora la concessione dell'aiuto comporti il superamenti del massimale De minimis pertinente il contributo (voucher) non verrà concesso.