

ORGANIZZAZIONE:



COLLABORAZIONE:



Ministero della Giustizia
Collegio dei Periti Agrari e dei
Periti Agrari Laureati dell'Umbria



Ministero della Giustizia
Collegio Nazionale dei Periti Agrari
e dei Periti Agrari Laureati

PARTNER:



PERCORSO FORMATIVO IL CONSULENTE DELL'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA AGROALIMENTARE: DAI SISTEMI AGRICOLI ALLE TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE



5 APRILE - 10 MAGGIO 2022

rivolto a studenti, professionisti, aziende

CORSO ON LINE CON RILASCIO DI ATTESTATO FINALE

Il percorso formativo avrà durata di 40 ore. Il programma si compone dei seguenti moduli:

- 1. IL CONCETTO DI RISCHIO E L'AUTOCONTROLLO**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 2. ANALISI DEI RISCHI E SISTEMA HACCP**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 3. ORGANI DI VIGILANZA E CONTROLLI UFFICIALI**
DOTT. AGR. CESARE DI NOTTE
- 4. MICROBIOLOGIA E PRINCIPALI MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI**
DOTT.SSA CLAUDIA BUONOFIGLIO
- 5. LA NORMATIVA COGENTE**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 6. PROCEDURE AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 7. PREVENZIONE E BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE**
AGOSTINO PERASOLE
- 8. AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA PRODUZIONE PRIMARIA:**
• **MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**
AGOSTINO PERASOLE
- 9. ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 10. GLI STRUMENTI DEL MESTIERE**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 11. TECNOLOGIA ALIMENTARE**
DOTT.SSA VALENTINA MANUELA BERTOLINO
- 12. AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA CEREALICOLA E NEI PRODOTTI DA FORNO**
DOTT. AGR. GIULIA BARDUCCI
- 13. AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA ENOLOGICA**
DOTT. AGR. CESARE DI NOTTE
- 14. AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA OLEARIA**
DOTT.SSA CLAUDIA BUONOFIGLIO
- 15. AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA ZOOTECNICA:**
• **PRODUZIONE DI LATTE, CARNE E LORO DERIVATI**
DOTT. ANTHONY SCORSELLI
- 16. CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ:**
• **NOZIONI DI BASE E PROSPETTIVE DI CARRIERA DEL TECNICO**
AGOSTINO PERASOLE / DOTT. AGR. CESARE DI NOTTE

SCADENZA ISCRIZIONI: 4 APRILE 2022

[Link per iscriversi](#)

Webinar gratuito di presentazione Lunedì 28 Marzo alle ore 17.30

[Link per iscriversi](#)

QUOTA D'ISCRIZIONE :

600 + I.V.A. per gli iscritti all'Albo dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati e dei Dottori Agronomi e Forestali

375 + I.V.A. per gli **studenti degli Istituti tecnici agrari**, per gli studenti universitari, per gli iscritti al registro dei **praticanti e neoiscritti** al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati

750 + I.V.A. per gli iscritti ad altri ordini e collegi, ad associazioni o nessuna iscrizione

Agli iscritti al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati saranno riconosciuti 40 Crediti Formativi Professionali.

Segreteria organizzativa:

Valori Aziendali s.r.l.

Tel. 055/2009074

Email: formazione@valoriaziendali.it

Referente dell'iniziativa:

Per. Agr. Michele Galeri 339/8480302

email: mgaleri@peritiagrariumbria.it

CALENDARIO DEFINITIVO CORSO CONSULENTE AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

set	gio	Mod.	Titolo modulo	data	N.ore	orario	docente
		WBN	Webinar di presentazione del corso: Il consulente dell'autocontrollo igienico sanitario nella filiera agroalimentare. Dai sistemi agricoli alle tecnologie di trasformazione.	28/03/2022	1		
1	1	1	Il concetto di rischio e l'autocontrollo	05/04/2022	2	14,30 - 16,30	Barducci
1	1	2	Analisi dei rischi e sistema HACCP	05/04/2022	2	17,00 - 19,00	Barducci
4	2	3	Organi di vigilanza e controlli ufficiali	07/04/2022	2	14,30 - 16,30	Di Notte
1	2	4	Microbiologia e principali malattie trasmesse dagli alimenti	07/04/2022	2	17,00 - 19,00	Buonofiglio
2	3	5	La normativa cogente	12/04/2022	2	14,30 - 16,30	Barducci
2	3	6	Procedure aziendali di autocontrollo	12/04/2022	2	17,00 - 19,00	Barducci
2	4	7	Prevenzione e buone pratiche di lavorazione	14/04/2022	2	14,30 - 16,30	Perasole
2	4	8	Autocontrollo igienico sanitario nella produzione primaria. Manuali di corretta prassi igienica.	14/04/2022	2	17,00 - 19,00	Perasole
3	6	9	Etichettatura degli alimenti	21/04/2022	2	14,30 - 16,30	Barducci
3	6	10	Gli strumenti del mestiere	21/04/2022	2	17,00 - 19,00	Barducci
3	5	11	Tecnologia alimentare	26/04/2022	4	14,30 - 16,30 17,00 - 19,00	Bertolino
4	7	12	Autocontrollo igienico sanitario nella filiera cerealicola e nei prodotti da forno	28/04/2022	4	14,30 - 16,30 17,00 - 19,00	Barducci
4	8	13	Autocontrollo igienico sanitario nella filiera enologica	03/05/2022	2	14,30 - 16,30	Di Notte
4	8	14	Autocontrollo igienico sanitario nella filiera olearia	03/05/2022	2	17,00 - 19,00	Buonofiglio
5	9	15	Autocontrollo igienico sanitario nella filiera zootecnica. Produzione di latte, carne e loro derivati.	05/05/2022	4	14,30 - 16,30 17,00 - 19,00	Scorzelli
5	10	16	Certificazioni volontarie e sistemi di gestione della qualità. Nozioni di base e prospettive di carriera del tecnico.	10/05/2022	4	14,30 - 16,30 17,00 - 19,00	Di Notte Perasole
					40		