



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche di coesione e per il sud



Istituto di Istruzione Superiore
"CELSIO ULPIANI"
Ascoli Piceno



Nell'ambito del progetto "Formazione per l'innovazione dei sistemi dell'Agricoltura e del Terzo Settore"

Sicurezza e Qualità delle Produzioni Alimentari

Corso gratuito di formazione teorico-pratico di 40 ore

Iscrizioni online:

www.uni.artforjob.it/sicurezza

Obiettivi, contenuti e programma:

Verranno affrontate tematiche relative ai microrganismi che influenzano la sicurezza degli alimenti; sistema HACCP e normativa comunitaria (Regolamento 178/2002 e Regolamento 852/2004); microrganismi pro-tecnologici e le trasformazioni alimentari (salumi, formaggi, lievitati fermentati); Novel foods. Il corso di formazione prevede didattica in aula ed esercitazioni pratiche.

Docente referente:

Prof. Andrea Osimani

Località di svolgimento:

Lezioni frontali c/o sede SAI - Sistemi Agricoli Innovativi, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (D3A)
Università Politecnica delle Marche (UNIVPM) Via Umbria, 63100 Ascoli Piceno

Info:

Piceni Art For Job
0735 657562
uni@artforjob.it

Venerdì 9 maggio - 14:00 - 18:00 (lezione in aula)

Microrganismi responsabili di infezioni alimentari
(*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*)

Sabato 10 maggio - 09:00 - 13:00 (lezione in aula)

Microrganismi responsabili di infezioni alimentari
(*Microrganismi sporigeni*, *Staphylococcus aureus*)

Venerdì 16 maggio - 14:00 - 18:00 (lezione in aula)

Normativa comunitaria: Regolamento 178/2002

Sabato 17 maggio - 09:00 - 13:00 (lezione in aula)

Normativa comunitaria: Regolamento 852/2004

Venerdì 23 maggio - 14:00 - 18:00

(lezione in aula ed esercitazioni pratiche)
Sistema HACCP e Regolamento 2073/2005

Sabato 24 maggio - 09:00 - 13:00 (lezione in aula)

Microrganismi protecnologici (*batteri lattici*, *lieviti*, *batteri acetici*, *batteri propionici* e *cocchi coagulasi negativi*)

Venerdì 30 maggio - 14:00 - 18:00 (lezione in aula)

Trasformazioni alimentari: salumi

Sabato 31 maggio - 09:00 - 13:00 (lezione in aula)

Trasformazioni alimentari: lievitati fermentati

Venerdì 6 giugno - 14:00 - 18:00 (lezione in aula)

Trasformazioni alimentari: formaggi

Sabato 7 giugno - 09:00 - 13:00 (lezione in aula)

Novel foods: microalghe (*Spirulina*), insetti edibili