Programma del corso (previsto settembre ‘26)

Sintesi corso:
Il corso di 10 ore in Sicurezza Alimentare e Qualità Nutrizionale degli Alimenti affronterà i fondamenti della sicurezza alimentare, analizzando i principi del Regolamento (CE) n. 178/2002 ed il ruolo dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare; Ampio spazio verrà dedicato al sistema HACCP, alle buone pratiche igieniche, alla tracciabilità e all’etichettatura. Il percorso darà la possibilità di approfondire la qualità nutrizionale, con focus su macronutrienti, micronutrienti e valore energetico degli alimenti, includendo esempi pratici e casi studio.

Programma
CORSO DI SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
Obiettivi: fornire competenze teoriche e pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti e valutarne la qualità nutrizionale, nel rispetto delle normative vigenti.
 Modulo 1 – Fondamenti di Sicurezza Alimentare

Pericoli biologici, chimici e fisici
Prevenzione e controllo dei rischi
 Modulo 2 – Normativa e responsabilità

Principi del Regolamento (CE) n. 178/2002
Ruolo dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare
Obblighi dell’operatore del settore alimentare
 Modulo 3 – Sistema HACCP e Buone Pratiche Igieniche

Principi del HACCP
Punti critici di controllo (CCP)
Monitoraggio e gestione delle non conformità
 Modulo 4 – Tracciabilità ed Etichettatura

Rintracciabilità di filiera
Informazioni obbligatorie e dichiarazione nutrizionale
 Modulo 5 – Qualità Nutrizionale degli Alimenti

Macronutrienti e micronutrienti
Valore energetico
Effetti dei processi di trasformazione sugli alimenti