



in collaborazione con



Programma del CORSO

“LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI NELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ”

27 febbraio – 20 marzo 2023 – E-LEARNING (modalità on line sincrona)

Corso finalizzato a fornire ai partecipanti le competenze necessarie per migliorare le prestazioni gestionali della propria azienda, in riferimento alla **gestione delle sostanze allergeniche** nella trasformazione e somministrazione dei prodotti aziendali.

Destinatari del corso:

- chiunque sia responsabile di un'attività di preparazione, somministrazione e/o vendita che si rivolga ai consumatori
- chiunque si occupi di produzione agricola e artigianale e/op confezionamento di alimenti che si rivolge ad un pubblico di consumatori, con attenzione ai soggetti portatori di allergie

Data	Orario	Argomento lezione	Docente
LUNEDI' 27/02/2023	14.30 – 17.30	Concetto di pericolo e rischio. Pericoli alimentari e gestione dei rischi. Pratiche di conservazione e di manipolazione Le principali norme igienico-sanitarie di un laboratorio di trasformazione dei prodotti alimentari	Dott.ssa Lorena Valdicelli <i>Esperta di normativa alimentare</i>
LUNEDI' 6/03/2023	14.30 – 17.30	Igiene personale, degli ambienti e dell'attrezzatura. Tracciabilità e rintracciabilità. Etichettatura alimentare ed informazione ai consumatori. Le sostanze allergeniche e le loro caratteristiche	
LUNEDI' 13/03/2023	14.30 – 17.30	La gestione del rischio allergeni; la scelta degli ingredienti e il loro corretto utilizzo durante le fasi di lavorazione dei prodotti. La valutazione delle dosi soglia - Il pericolo delle contaminazioni crociate nelle fasi di lavorazione	
LUNEDI' 20/03/2023	14.30 -17.30	La possibile sostituzione delle sostanze allergeniche: esempi pratici – definizione di celiachia e dell'intolleranza al glutine – alimenti che contengono glutine, alimenti “gluten-free e glutine nascosto. Preparazione degli alimenti e gestione degli allergeni – Glutine e pulizia – informazioni al cliente – Responsabilità legali e sanzioni – Limiti di legge per presenza residui	

