

Con il patrocinio di:

Agenzia di Formazione accreditata dal

Corso di microbiologia degli alimenti – parte 1

Aspetti ecofisiologici e di controllo

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso di approfondimento sulla microbiologia degli alimenti.

Il primo modulo ha l'obiettivo di illustrare le basi di ecologia microbica ed i parametri che determinano la crescita dei microrganismi negli alimenti, la loro resistenza e le principali tecnologie che vengono utilizzate per il loro controllo.

Durante il corso verranno affrontati temi quali l'influenza di temperatura, pH, attività dell'acqua, ossigeno e sostanze antimicrobiche sulla crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti.

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano approfondire le proprie conoscenze di microbiologia degli alimenti, per poter affrontare all'interno della propria realtà aziendale le problematiche specifiche relative all'igiene e alle tecnologie di produzione. Il corso fornisce le basi fondamentali per valutare il rischio microbiologico, ed è quindi particolarmente utile sia a coloro che devono sviluppare Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare, sia a quanti sono chiamati, nell'ambito di un'attività di audit, a valutare piani HACCP.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Lunedì 12 giugno
dalle 14.00 alle 18.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Principi di ecofisiologia degli alimenti: il concetto di microbioma
- Fattori intrinseci ed estrinseci influenzanti la crescita dei microrganismi negli alimenti
- Temperatura
- pH
- Attività dell'acqua
- Potenziale redox e ossigeno
- Tecnologie di stabilizzazione microbica degli alimenti
- La teoria degli ostacoli

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari.

Docente

Luca Cocolin, Professore Ordinario di Microbiologia Agraria presso l'Università di Torino, è Editore Capo dell'International Journal of Food Microbiology e fa parte del Comitato esecutivo dell'International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH).

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
BARCITMMBK IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due corsi

40% per l'adesione a più di due corsi

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

Il corso è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/118/corso-di-microbiologia-degli-alimenti-parte-1/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it