Titolo	**Esperto di sistemi di tracciabilità degli alimenti**
Destinatari	Il Corso è diretto a delineare un ben preciso profilo professionale per una figura esperta di tracciabilità degli alimenti, capace di svolgere con competenza e preparazione i ruoli di responsabilità previsti in tutti i settori di attività. L'Esperto in sistemi di tracciabilità degli alimenti si propone come una nuova ed innovativa figura professionale in grado di svolgere attività di consulente e tecnico del settore agro alimentare, pubblico e privato, tale da garantire la filiera aziendale, ma anche in grado di certificare il livello qualitativo del prodotto alimentare.
Obiettivi e Finalità	Il corso mira a formare esperti sulla tracciabilità degli alimenti intesa quale capacità di segnatura, di riconoscimento, di informazione relativa agli alimenti presenti sul mercato tali da premettere la consulenza aziendale finalizzata alla completa **conoscenza di luoghi di produzione, prodotti, procedure, trasporti, imballaggio, vendita, conservazione, etc.**, tale da fornire al consumatore le informazioni sufficienti ad una scelta informata.
Normativa di riferimento	Reg. (CE) n.178/2002 - principi e i requisiti generali della legislazione alimentare Reg. (CE) n.852-853-854-882/2004.
Requisiti di ammissione	diploma di scuola secondaria di secondo grado
Durata e modalità	Il corso ha una durata di 24 ore ed è erogabile in modalità e-learning. Sono previsti test di verifica intermedi, a conclusione di ciascun modulo didattico; è previsto, inoltre, apposito test di verifica finale dell'apprendimento delle nozioni acquisite.
Programma del corso	***DISCIPLINE E CONTENUTI***
	MODULO 1. Normativa: Le principali norme in materia di alimenti: Legge 283/62; D.P.R. 327/80; Reg. 178/2002; Reg. n. 852-853-854-882/2004; Pacchetto Igiene. **MODULO 2. Le Istituzioni:** Gli aspetti istituzionali a livello centrale (Ministero della salute, Istituto Superiore della Sanità) Comando Carabinieri per la Sanità: struttura, funzioni e compiti Gli aspetti istituzionali a livello periferico: SIAN – ARPA - PIF: struttura, funzioni e compiti; Istituto Zooprofilattico: struttura, funzioni e compiti. **MODULO 3. Autocontrollo:** Procedure di autocontrollo: Nomina del responsabile; Analisi dei rischi; Individuazione dei punti critici di controllo; Analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari; Analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature.

S.A.I. Consulting Ceo
Simone Pierpaolo
Tel: +39 393 9228844
www.servizialleimprese.info
info@servizialleimprese.info
Via A.Gramsci 89/91 – 76125 Trani
assistenza.saibat@gmail.com
areatecnica.saibat@gmail.com
+39 377 5535947

	MODULO 4. Tracciabilità e Valutazione dei Rischi: Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Codice Parlante; QR Code; Analisi del rischio: Il rischio alimentare; Le proprietà dei microrganismi; Meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti; Microrganismi patogeni. **MODULO 5. La qualità ed i controlli di qualità:** Autocontrollo, certificazione ed accreditamento: Regolamento 852/2004/CE ed HACCP: applicazione in Produzione secondaria e verifiche di III parte; Regolamento 852/2004/CE e manuali di Corretta Prassi Operativa: applicazione in Produzione primaria e verifiche di III parte; La certificazione di sistema qualità nel settore agro-alimentare: le norme della serie UNI EN ISO 9001:2000-ISO 22000:2004; L'assicurazione di qualità nel laboratorio di microbiologia degli alimenti: la norma UNI CEI EN ISO/IEC17025; Le metodiche microbiologiche classiche nei controlli di qualità degli alimenti ed i criteri di valutazione secondo il Regolamento 2073/2005/CE; Il significato delle metodiche biomolecolari nei controlli di qualità degli alimenti e delle filiere alimentari. **MODULO 6. L'Etichettatura:** Prodotto e processo: La responsabilità degli operatori del settore alimentare, controlli ufficiali dell'autorità competente, gestione degli stati di crisi e allerte sanitarie; L'interpretazione della normativa, provvedimenti giurisprudenziali, prevenzione dei reati alimentari; L'etichetta obbligatoria e facoltativa, etichettatura nutrizionale e claims, obblighi e responsabilità, come redigere un'etichetta alimentare; La modalità di preparazione, miglioramento della conservabilità dei prodotti, garanzie di sicurezza degli alimenti.
Valutazione	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento finale (esame finale).
Attestato Formativo Rilasciato	Attestato di frequenza al corso di "Esperto di sistemi di tracciabilità degli alimenti" rilasciato da Sai Consulting
Docenza e Tutoraggio	Formatori e Tutor qualificati in riferimento alle aree di competenza previste nel percorso formativo.

S.A.I. Consulting Ceo
Simone Pierpaolo
Tel: +39 393 9228844
www.servizialleimprese.info
info@servizialleimprese.info
Via A.Gramsci 89/91 – 76125 Trani
assistenza.saibat@gmail.com
areatecnica.saibat@gmail.com
+39 377 5535947