ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
AGRORISORSE

WORKSHOP GRATUITO

"Controllo qualità e sicurezza nel settore lattiero-caseario: dalla materia prima al prodotto finito"

Docente: Elena Marongiu, Tecnologo Alimentare

Durata: 12 ore

Date:

- **lunedì 16/11** orario 9-12
- **martedì 17/11** orario 9-12
- **mercoledì 18/11** orario 9-12
- **giovedì 19/11** orario 9-12

Modalità: in presenza (c/o ITS Academy Agrorisorse, via Minzoni, 11 - Massalengo LO)

Obiettivo del corso: Workshop tecnico sul controllo qualità e sulla supervisione dei processi produttivi nel comparto lattiero-caseario. I partecipanti approfondiranno i metodi di analisi sulla materia prima e sul prodotto finito, la gestione della tracciabilità dei lotti, l'individuazione dei punti critici igienico-sanitari e la simulazione di scenari di contaminazione per la risoluzione delle problematiche di processo.

Contenuti:

1. *Individuazione dei punti critici igienico-sanitari e monitoraggio lungo la filiera*
2. *Scelta e gestione dei parametri da controllare durante la pastorizzazione e la trasformazione*
3. *Tracciabilità di un lotto e metodologie di gestione delle non conformità e dei problemi*
4. *Simulazione di una situazione di contaminazione, analisi e ricostruzione delle possibili cause*

Requisiti di partecipazione: il workshop si rivolge a diplomandi e diplomati fino ai 35 anni

INFO E SUPPORTO: Michela Locatelli - 349 6816117 - sviluppo@agrorisorse.it

PARTECIPAZIONE GRATUITA, POSTI LIMITATI!
ISCRIVITI QUI: