

Programma

PRIMO GIORNO		
1	Presentazione del corso	10:00 – 10:15
	Test preliminare	10:15 – 10:30
2	Pericoli – Sicurezza ed idoneità del prodotto	10:30 – 11:00
3	Concetti di base	11:00 – 11:15
	Coffee break	11:15 – 11:30
4	Requisiti di legge per le apparecchiature, criteri generali di progettazione igienica	11:30 – 12:00
5	Requisiti di legge per i materiali a contatto – dichiarazioni di conformità al contatto alimentare	12:00 – 12:30
6	Documenti volontari, EHEDG Guidelines, Definizione di superficie a contatto con il prodotto	12:30 – 13:00
	Pranzo	13:00 – 14:15
7	Workshop 1	14:15 – 15:00
8	Lavaggio e sanificazione	15:00 – 15:45
9	Criteri per la selezione dei materiali	15:45 – 16:30
	Coffee break	11:15 – 11:30
10	Workshop 2	17:00 – 17:45
11	Criteri di igiene applicati ad apparecchiature aperte	17:45 – 18:15
SECONDO GIORNO		
	Ricapitolazione giorno precedente	09:15 – 09:30
12	Saldature igieniche	09:30 – 10:00
13	Collegamenti statici smontabili igienici e tenute dinamiche	10:00 – 11:00
	Coffee break	11:15 – 11:30
14	Apparecchiature chiuse, valvole e pompe	11:15 – 12:30
	Pranzo	13:00 – 14:15
15	Workshop 3	14:00 – 15:00
16	Principi di progettazione e layout di uno stabilimento	15:00 – 15:40
	Coffee break	11:15 – 11:30
17	Layout e installazione delle apparecchiature	16:00 – 16:40
TERZO GIORNO		
	Ricapitolazione giorno precedente	09:15 – 09:30
18	Lubrificanti nelle apparecchiature	09:30 – 10:00
19	Aria nelle apparecchiature	10:00 – 10:30
	Coffee break	11:15 – 11:30
20	Workshop 4	10:50 – 11:30
21	Trattamenti termici	11:30 – 12:30
	Pranzo	13:00 – 14:15
22	Sistemi di trattamento e confezionamento asettico	13:45 – 14:30
23	Metodi sperimentali per valutazioni di igiene delle apparecchiature	14:30 – 15:00
	Coffee break	11:15 – 11:30
24	Discussione plenaria e conclusioni	15:20 – 16:00
	Test di valutazione finale	16:00 – 16:30