

Informazioni generali	Il seminario "Olio e vino" fornisce l'analisi di casi studio nel settore olivicolo e vitivinicolo, alla luce della normativa trattata durante il "Corso base". Può accedere chi ha seguito il corso base e chi ha conoscenze pregresse delle tematiche generali inerenti l'HACCP.
Destinatari	Consulenti, Responsabili HACCP aziendali, neolaureati
Indice argomenti	<ul style="list-style-type: none">- Il pacchetto igiene applicato alle azienda olivicole e vitivinicole- Analisi di casi studio- Individuazione di punti critici di controllo e rappresentazione in Diagramma di flusso- La documentazione per l'HACCP- Discussione in aula
Test finale	SI - al fine di valutare l'efficacia della formazione erogata
Attestazione rilasciata	Attestato di Frequenza
Docente	Dott.ssa Maria Felicia Faranga- Tecnologo Alimentare
Durata	6 h
Costo	150 euro + IVA