

<b>Informazioni generali</b>	Il <b>seminario "Olio e vino"</b> 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.
<b>Destinatari</b>	Consulenti, Responsabili HACCP aziendali, neolaureati
<b>Indice argomenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il pacchetto igiene applicato alle azienda olivicole e vitivinicole</li><li>- Analisi di casi studio</li><li>- Individuazione di punti critici di controllo e rappresentazione in Diagramma di flusso</li><li>- La documentazione per l'HACCP</li><li>- Discussione in aula</li></ul>
<b>Test finale</b>	SI – al fine di valutare l'efficacia della formazione erogata
<b>Attestazione rilasciata</b>	Attestato di Frequenza
<b>Docente</b>	Dott.ssa Viviana Fusco - Agronomo
<b>Esperto Tecnico</b>	
<b>Costo</b>	100 euro + IVA