

PROGRAMMA CORSI FORMAZIONE E CONVEGNI

2017

L'ordine territoriale dei TECNOLOGI ALIMENTARI del Veneto e Trentino Alto Adige organizza una serie di corsi formativi finalizzati all'acquisizione di specifiche conoscenze nell'ambito operativo della figura professionale a cui si rivolgono. Lo scopo è quello di fornire tecniche e strumenti pratici per gestire efficacemente alcune problematiche che possono interessare le aziende alimentari. Il programma è sviluppato in collaborazione con Confindustria Venezia.

I corsi sono tutti accreditati per la figura professionale del TECNOLOGO ALIMENTARE e i crediti formativi riconosciuti sono riportati per ogni singolo corso.

Per tutti i corsi di formazione per cui è prevista una quota di iscrizione sono riservati sconti speciali per i TECNOLOGI ALIMENTARI del Veneto e Trentino Alto Adige.

<i>nr.</i>	<i>Titolo</i>	<i>Data</i>	<i>Luogo</i>	<i>C.F.</i>
1	"PCQI per Human food - ufficialmente riconosciuto da Food Safety Preventive Controls"	29-30-31 marzo	Venezia	20
2	"SHELF LIFE: fondamenti di modellazione per lo studio delle cinetiche di alterazione dei prodotti alimentari" (PARTE 1)	05 maggio	Venezia	8
3	"Origine degli alimenti tra novità legislative e tracciabilità"	12 maggio	Verona	4
4	"SHELF LIFE: test accelerati per la sua determinazione" (PARTE 2)	09 giugno	Venezia	8
5	"PCQI per Human food - ufficialmente riconosciuto da Food Safety Preventive Controls"	25-26-27 Ottobre	Venezia	20
6	"Stabilizzazione degli alimenti tramite tecnologie innovative"	17 novembre	Venezia	4