

PROGRAMMA CORSI FORMAZIONE E CONVEGNI 2018

L'ordine dei **TECNOLOGI ALIMENTARI** del Veneto e Trentino AA, ha predisposto un programma 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. I corsi sono tutti accreditati per la figura professionale del **TECNOLOGO ALIMENTARE** e i crediti formativi riconosciuti sono riportati per ogni singolo corso.

I corsi di formazione, anche quelli per cui è prevista una quota di iscrizione, possono essere gratuiti o prevedere una quota di iscrizione agevolata per i **TECNOLOGI ALIMENTARI** del Veneto e Trentino Alto Adige.

nr.	titolo	data	luogo	C.F.
1	L'ANALISI SENSORIALE COME METODO PER LA VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE I [^] pte	04/10/2018	VERONA	8
2	L'ANALISI SENSORIALE COME METODO PER LA VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE II [^] pte	11/10/018	VICENZA	8
3	LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA NELLE AZIENDE ALIMENTARI	26/10/2018	VENEZIA	8
4	CORSO PCQI PER HUMAN FOOD UFFICIALMENTE RICONOSCIUTO DA FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)	14-15-16/11/2018	VENEZIA	24
5	BRC VERSIONE 8 UPGRADE	14/12/2018	TREVISO	8