**Teknik i Industrisë Ushqimore**

**Qëllimi**

Rritje e njohurive dhe ndërgjegjësimit të komunitetit, institucioneve prodhuesve dhe tregtarëve.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Objektivat**

***Përgatitja me njohuri bazë teknike në Industrinë Ushqimore dhe konkretisht me njohuri:***

a) mbi Politikat rregullatore të EU-së dhe Standartet Teknike;

b) Standartet shqiptare, Normat fakultative dhe ato të detyrueshme në to,

 (Siguria Ushqimore);

c) Praktikat e Sigurisë Ushqimore**;**

d) Mikrobiologjinë Ushqimore si fokus kryesor i Sigurisë Ushqimore.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Programi**

 (i ) ISO:22000 si përmirësim i ISO:9000

* Komunikimi interaktiv
* Menaxhimi i Sistemit
* Programet paraprake
* Parimet e Sistemit të Sigurisë ( HACCP)

 (ii) Rregullat e tregtisë në EU dhe barrierat

* Përsosmëria dhe shembujt e ndryshëm
* Parastandartet , Rregullat Teknike ,Standartet CODEX dhe EN ISO si

Standarte Shqiptare .

 (iii) Sistemi i kontrollit të Cilësisë dhe Sigurisë Ushqimore në Shqipëri.

 - Vështrim retrospektiv dhe perspektiv

1. Praktikat e Sigurisë Ushqimore
* Etiketimi i Produkteve Ushqimore
* Higjena Ushqimore
* Aditivët Ushqimorë
* Mbetjet e Pesticideve në Ushqime
* Politikat në lidhje me Bioteknologjinë

 Menaxhimi i Kontrollit të importeve dhe eksporteve qeveritare (inspektimi)

1. Sistemet e Çertifikimit të Produkteve Ushqimore
2. Mikrobiologjia Ushqimore si fokus kryesor i Sigurisë Ushqimore
3. Aditivët ushqimore.
* Shumëllojshmëria e tyre ,klasat , klasifikimi.
* Aditivët e lejuar në EU(specifikime në vende të ndryshme),në lidhje të

 ngushtë me autenticitetin dhe natyralitetin, që lidhen me Sigurinë e

 ushqimeve që konsumojmë çdo ditë.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Përfituesit**

* Nëpunës të administratës publike.
* Përfaqësues të shoqërive tregtare ose administratorë të tyre.
* Drejtues biznesesh të mesme.
* Drejtues burimesh njerëzore.
* Ekonomistë
* Financierë
* Studentë të nivelit Master profesional dhe shkencor.