

CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 11/03/2024 al 19/03/2024

Soggetto Attuatore OMNIA SCRL**Corso Formazione obbligatoria per Addetti ad Attività alimentari complesse**

matricola _____ N. proc. Sifort 41/2024 n.° allievi _____

Sedi di svolgimento: Pistoia Viale Adua 126/4**Tutor SANTINI SONIA Tel/e-mail: 0572/904266 – s.santini@confcommercio.ptpo.it**

Data	Orario Dalle...a lle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente	Modalità di erogazione (presenza/FAD/mista) *
11/03/2024	14,30- 18,30	4	4	I	a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; b) Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. c) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; d) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	Verifica di fine modulo	Dott.ssa Donatella Bani	Presenza
18/03/2024	14,30- 18,30	4	8	III	a). Conservazione alimenti; b). Approvvigionamento materie prime; c). Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; d). Igiene personale; e). Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.	Verifica di fine modulo	Dott.ssa Donatella Bani	Presenza
19/03/2024	14,30- 18,30	4	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine".	Verifica di fine modulo	Dott.ssa Donatella Bani	Presenza

Le lezioni avverranno congiuntamente al corso **Titolari di imprese alimentari / responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse edizione 42/2024**

Data di compilazione: 04/01/2024

Timbro e Firma
(direttore/coordinatore)

Direzione Servizio
Formazione Professionale
Dott. Marco Leporatti