



FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

Corso Aziendale

Aula formativa So&Co, c/o Archimede., Via Guidiccioni 256, Lucca

MARZO 2019

Unità Formativa	DATA	ORARIO	PROGRAMMA	ORE
UF I	14/03/2019	09.00-13.00	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare	4
UF III	21/03/2019	09.00-13.00	Tecniche di conservazione degli alimenti Approvvigionamenti materie prime - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - Igiene personale	4
UF IV	28/03/2019	09.00-13.00	Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	4
UF II	29/03/2019	09.00-13.00	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP	4

Per partecipare è obbligatorio compilare ed inviare la scheda di iscrizione entro e non oltre il giorno - 11/03/2019 alle ore 13.00 via email (agenziaformativa@soandco.org) o fax (0583-432231) o a mano presso la sede del Consorzio So. & Co.

- La partecipazione a due delle unità formative vale anche come aggiornamento (per chi ha la formazione da 16 ore Formazione obbligatoria per titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo)

**IL CORSO E' A PAGAMENTO
LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE E' DI € 150,00 + IVA (€ 183)**

Docente: Marco Matteucci, biologo, consulente aziendale

Coordinatore: Elisabetta Linati

Tutor: Isabella Belacari

Per informazioni:

Agenzia Formativa So. & Co.

Via E. Mattei 293/F, Mugnano, 55100 Lucca

Tel. 0583 432225/37 – Fax 0583 432231

E-mail: agenziaformativa@soandco.org;

Sito web: www.soandco.it