



FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

Riconoscimento corso con D.D. n. 12318 del 22/07/2019

Lucca, Aula formativa So. & Co., Via Guidiccioni 256

SETTEMBRE - OTTOBRE 2019

Unità Formativa	DATA	ORARIO	PROGRAMMA	ORE
UF I	27/09/2019	14.00-18.00	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	4/10/2019	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	11/10/2019	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

Per partecipare è obbligatorio compilare ed inviare la scheda di iscrizione entro e non oltre il giorno -23/09/2019 alle ore 13.00 via email (agenziaformativa@soandco.org) o a mano presso la sede del Consorzio So. & Co. Sulla scheda di iscrizione occorre scrivere il titolo del corso richiesto.

- La partecipazione ad una delle unità formative vale anche come aggiornamento (per chi ha la formazione da 8 / 12 ore Addetto ad attività alimentari semplici o complesse)
- 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 € 110,00 (IVA esente art. 10 del DPR 633/72)

Docente: Marco Matteucci, biologo, consulente aziendale

Coordinatore: Elisabetta Linati

Tutor: Stefano Vannucchi

Per informazioni:

Agenzia Formativa So. & Co.

Tel. 0583 432237/25 – Fax 0583 432231

E-mail: agenziaformativa@soandco.org; Sito web: www.soandco.it

