

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI

DURATA: 8 ore - LUCCA, NOVEMBRE 2019

Riconosciuto dalla Regione con D.D. n. 12318 del 22/07/2019

CALENDARIO

Unità Formativa	DATA	ORARIO	PROGRAMMA	ORE
UFI	21/11/2019	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	22/11/2019	09.00-13.00	Tecniche di conservazione degli alimenti Approvvigionamenti materie prime - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - Igiene personale	4

SEDE DI SVOLGIMENTO: Aula formativa So. & Co., Via Guidiccioni 256 S. Concordio Lucca

La frequenza delle lezioni è obbligatoria per almeno il 70% delle ore.

OBIETTIVO: percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Il corso si propone di rendere gli operatori in grado di saper manipolare in modo corretto i cibi, conoscere la normativa italiana in materia di preparazioni alimentari, conservare correttamente gli alimenti, conoscere i comportamenti di igiene personale ed i metodi e le tecniche per controllare i rischi nelle fasi dei processi produttivi.

PROVE FINALI E CERTIFICAZIONE RILASCIATA: Test finale e rilascio dell'Attestato di Frequenza.

COSA SERVE PER ISCRIVERSI: Documento di identità, codice fiscale, domanda d'iscrizione della Regione Toscana, scheda d'iscrizione di So. & Co., acconto. I documenti per l'iscrizione sono scaricabili dal sito di So. & Co.

SCADENZA ISCRIZIONI: ore 13.00 del 15/11/2019

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 75,00 (IVA esente art. 10 del DPR 633/72)

Per iscrizioni e informazioni rivolgersi a:

CONSORZIO So. & Co. - Via E. Mattei 293/F loc. Mugnano Lucca

tel. **0583.432237, 25** - fax. **0583.432231** E-mail: agenziaformativa@soandco.org

Sito web: www. soandco.it