



Organizzato da



**COLDIRETTI
LOMBARDIA**

in collaborazione con



CORSO

LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI NELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DAL 28 febbraio AL 17 marzo 2023

Coldiretti Lombardia organizza un corso finalizzato alla **gestione delle sostanze allergeniche** nella trasformazione e somministrazione dei prodotti aziendali.

Il corso è aperto a chiunque sia responsabile di una attività di preparazione, somministrazione e/o vendita che si rivolga ai consumatori e a chiunque si occupi di produzione agricola e artigianale e/o confezionamento di alimenti che si rivolge ad un pubblico di consumatori, con attenzione particolare ai soggetti portatori di allergie e/o intolleranze.

Verranno affrontate le tematiche dei pericoli alimentari e della gestione dei rischi, della tracciabilità, della valutazione delle dosi soglia, il pericolo delle contaminazioni, la possibile sostituzione delle sostanze allergeniche, la celiachia e l'intolleranza al glutine, le responsabilità legali e le sanzioni e altri argomenti.

Non sono previsti requisiti di ingresso e al termine del percorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



Il corso è valido come aggiornamento formativo annuale per gli operatori di Fattoria Didattica ai sensi della LR 31/2008 e s.m.i. e del regolamento n. 5 del 24 luglio 2020 e s.m.i.

**DURATA DEL CORSO:
12 ORE**

**TERMINE ADESIONE:
20 FEBBRAIO 2023**

**MODALITA' EROGAZIONE:
ON LINE SINCRONA**

**COSTO:
€ 120
(IVA INCLUSA)**

Per iscrizioni:
www.lombardia.coldiretti.it
sezione FORMAZIONE

Per informazioni:
formazione.lombardia@coldiretti.it
Tel. 02/58298885