



## CALENDARIO CORSO

		<b>Titolo azione</b>	<b>Corso di formazione RESPONSABILI E ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI ai sensi del Reg. CE 852/2004 –</b>
--	--	----------------------	--

Numero dell'aula	Nome dell'aula o delle aule o di eventuali sedi	Indirizzo
01	<b>COLDIRETTI LOMBARDIA</b>	Via Fabio Filzi, 27 - Milano

Data	dalle ore	alle ore	Ore totali	Docenti/Codocenti	Area	Numero dell'aula	Tipo di formazione ( aula – es. pratica- a distanza – altro)
<b>VENERDI' 24 FEBBRAIO 2023</b>	9,30	11,30	2	Lorena Valdicelli	Il Reg. 852/2004 . Concetto di pericolo e rischio. Contaminazione chimica, fisica e microbiologica e gestione dei rischi. <b>2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO</b>	1	<b>ON LINE (SINCRONA)</b>
	11.30	13,30	2	Lorena Valdicelli	Pratiche di conservazione e di manipolazione. Igiene personale, degli ambienti e dell'attrezzatura <b>2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO</b>	1	<b>ON LINE (SINCRONA)</b>
<b>Prosecuzione percorso per ABILITAZIONE</b>							
<b>VENERDI' 3 MARZO 2023</b>	9.30	11,30	2	Lorena Valdicelli	Tracciabilità e rintracciabilità. La stesura del Manuale HACCP – Procedure di verifica e controllo. Procedure speciali.	1	<b>ON LINE (SINCRONA)</b>
	11,30	13,30	2	Lorena Valdicelli	Informazione al cliente. Responsabilità legali e sanzioni. Alimenti confezionati, sfusi e preincartati ed Il “libro degli ingredienti”, la corretta informazione sugli allergeni (con aggiornamenti), l’etichettatura obbligatoria sugli imballaggi <b>TEST DI FINE CORSO</b>	1	<b>ON LINE (SINCRONA)</b>
<b>TOTALE ORE CORSO</b>				<b>8</b>			

