

CALENDARIO CORSO

| | | | |
|--|--------|---------------|--|
| | F24003 | Titolo azione | Corso di formazione RESPONSABILI E ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI ai sensi del Reg. CE 852/2004 – |
|--|--------|---------------|--|

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

| Data | dalle ore | alle ore | Ore totali | Docenti/Codocenti | Area | Aula | Tipo di formazione (aula – es. pratica- a distanza – altro) |
|--|-----------|----------|------------|-------------------|---|------|--|
| LUNEDI' 4 MARZO 2024 | 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. 2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO | 1 | ON LINE (SINCRONA) |
| | 11.30 | 13,30 | 2 | Lorena Valdicelli | Pratiche di conservazione e di manipolazione. Igiene personale, degli ambienti e dell'attrezzatura 2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO | 1 | ON LINE (SINCRONA) |
| Proseguizione percorso per ABILITAZIONE | | | | | | | |
| MERCOLEDI' 6 MARZO 2024 | 9.30 | 11,30 | 2 | Lorena Valdicelli | Tracciabilità e rintracciabilità. La stesura del Manuale HACCP – Procedure di verifica e controllo. Procedure speciali. | 1 | ON LINE (SINCRONA) |
| | 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 TEST DI FINE CORSO | 1 | ON LINE (SINCRONA) |
| TOTALE ORE CORSO | | | | 8 | | | |

