

**Corso di Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse****Calendario delle lezioni corso via M.L. King 13 - Livorno**

La frequenza del corso è obbligatoria.

Ai fini dell'ottenimento dell'attestato di frequenza al corso è indispensabile la frequenza del 70% delle ore di corso, un punteggio di almeno 60/100 nei test di fine Unità Formativa e il superamento della verifica finale

<b>Data e ora</b>	<b>Unità Formative</b>		<b>Contenuti U.F.</b>	<b>Durata U.F.</b>	<b>Modalità di Valutazione</b>
<b><u>23.05.2024</u></b> h 9-13	<b>U.F. n. 1</b>	Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	Test scritto
<b><u>28.05.2024</u></b> h. 14-18	<b>U.F. n. 3</b>	Conservazione degli alimenti Igiene	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.	4	Test scritto
<b><u>31.05.2024</u></b> h. 9-13	<b>U.F. n. 4</b>	Individuazione e controllo rischi	Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio allergeni con focus sul rischio glutine.	4	Test scritto