



**CORSO PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI**

**I° UNITA' FORMATIVA                      05 Novembre 2020                      ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione.
- b) Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.
- c) Ricadute sulla salute.
- d) Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP.
- e) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

Docente: Grilli Susanna

**III° UNITA' FORMATIVA                      09 Novembre 2020                      ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Tecniche di conservazione degli alimenti.
- b) Approvvigionamenti materie prime.
- c) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.
- d) Normativa in tema di etichettatura .
- e) 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.

Docente: Conciarelli Dania

**II° UNITA' FORMATIVA                      16 Novembre 2020                      ore 14.30 – 18.30 (4 ore)**

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo.
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive.
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

Docente: Stopponi Anna Maria

**SEDE: Modalità Fad (Formazione a distanza online)**

Agricoltura è Vita Etruria Srl  
Viale Sardegna n. 37 int. 7 - 53100 Siena (SI)  
Tel. 0577/203735 - 0577/203732- 0577/203705 Fax. 057747279  
Posta Elettronica Certificata: [aevetruria@cia.legalmail.it](mailto:aevetruria@cia.legalmail.it)  
E-mail: [c.pizzetti@ciasiena.it](mailto:c.pizzetti@ciasiena.it) [g.franci@ciasiena.it](mailto:g.franci@ciasiena.it) [m.grasso@ciasiena.it](mailto:m.grasso@ciasiena.it)  
Sito web: [www.agricolturaevitaetruria.com](http://www.agricolturaevitaetruria.com)