

## **CORSO ADDETTI ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI**

**I° UNITA' FORMATIVA                      22 Febbraio 2021                      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                      25 Febbraio 2021                      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

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