

# ATTESTATO

## CORSO DI FORMAZIONE PER AGGIORNAMENTO HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (12 ORE)

*(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. Ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, Ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010)*

Si attesta che

**BARBARA BUCCI**

**Nato a MERANO(BZ) il 12-07-1960**

Profilo professionale: RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Settore di appartenenza: ALBERGHI, RISTORANTI

Ha frequentato il corso di formazione FAD e-learning per AGGIORNAMENTO HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (12 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. Ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, Ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, come da programma riportato sul retro. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 05-09-2016 si è concluso il giorno 17-09-2016 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 12 ore

Il legale rappresentante AISILIA  
Il Responsabile Scientifico del Corso  
Dott. Minna Stefano



Il direttore del corso  
Salvatore Sitra



**Numero di protocollo: 4080125306**

Documentazione disponibile presso: UNIONE ARTIGIANI ITALIANI CROTONE PI/CF:91052680799 Tel.: 09621916233  
Email: [incentivifinanziari@gmail.com](mailto:incentivifinanziari@gmail.com)

Verifica l'autenticità del tuo attestato su [www.formazioneweb.it](http://www.formazioneweb.it)  
AISILIA Via Leonardo Da Vinci n°2, 00015 Monterotondo (RM) 06/21116869 [www.aisilia.it](http://www.aisilia.it)

**PROGRAMMA DEL CORSO**  
**HACCP 3° livello Titolari e Responsabili dell'industria alimentare**

Sistema HACCP (compiti e funzioni);

Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;

Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;

Argomenti di microbiologia alimentare;

Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;

Igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;

Approfondimenti sul quadro normativo;

Gestione delle risorse umane;

Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

*Allergie e intolleranze alimentari*

*Etichettatura dei prodotti*

Programma didattico e percorso formativo convalidati da AISILIA  
Associazione Italiana Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare



*Il presente attestato ha validita` su tutto il territorio italiano e dell'Unione Europea, secondo il principio di reciproco riconoscimento e libera circolazione dei titoli ed in virtù dell'ordinanza del TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010.*