

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

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