

ATTESTATO

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

Ente Autorizzato D.G.R.L. N°825 del 2009

(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020)

Si attesta che

BARBARA BUCCI

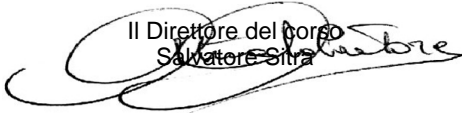
Luogo di nascita: MERANO (BZ) il 12-07-1960

Profilo professionale: CUOCA

Settore di appartenenza: ALBERGHI, RISTORANTI

Ha frequentato il corso di formazione: AGGIORNAMENTO HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (12 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020, come da programma riportato sul retro. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 06-04-2021 si è concluso il giorno 07-06-2021 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 12 ore.

Il Direttore del corso
Salvatore Citra



Il Responsabile del progetto formativo
Salvatore Citra



Numero di protocollo: 40801114501

Documentazione archiviata presso:

Associazione Life nonprofit PI/CF:91061050794 Tel.: 0256567526 Email: incentivifinanziari@gmail.com

Verifica l'autenticità del tuo attestato su www.formazioneweb.it oppure tramite il QR-Code

AISILIA Via Leonardo Da Vinci n°2, 00015 Monterotondo (RM) 06/21116869 www.aisilia.it



Programma didattico

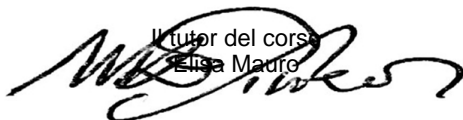
Sistema HACCP (compiti e funzioni);
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
Argomenti di microbiologia alimentare;
Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
Igiene delle strutture 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



Salvo successive modifiche normative, l'attestato è da considerarsi valido in tutte le Regioni Italiane ed in tutto il territorio 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, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020

Il tutor del corso
Elisa Mauro



Il Responsabile Scientifico del Corso
Dott. Milna Stefano

