

**PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI
20 ORE CORSO PER RESPONSABILE SETTORE ALIMENTARE
14 ORE CORSI PER ADDETTO SETTORE ALIMENTARE**

DATA E ORA	MACROAREA	ARGOMENTI
17 OTTOBRE 2018 <i>h: 15:00</i>	Normativa	<p>Evoluzione della normativa dalla Legge n. 283/1962 al Pacchetto Igiene dall’Autorizzazione Sanitaria alla SCIA. Il sistema HACCP Il sistema di Rintracciabilità degli alimenti Il sistema di allarme rapido (allerta) Etichettatura degli alimenti Etichettatura: gli allergeni</p>
19 OTTOBRE 2018 <i>h: 15:00</i>	Igiene degli Alimenti	<p>Pericoli e rischi Buone prassi igieniche Le Vie di Contaminazione degli alimenti Le Tossinfezioni Alimentari La conservazione degli alimenti Materiali a contatto con gli alimenti</p>
24 OTTOBRE 2018 <i>h: 15:00</i>	Pratica	<p>Esempio di un piano HACCP (magari specifico per la tipologia della formazione da elargire) Elaborazione di un diagramma di flusso Guida alla compilazione della Denuncia di Inizio Attività Esempi di non conformità e corretta compilazione delle schede allegate al piano HACCP</p>
26 OTTOBRE 2018 <i>h: 15:00</i>	Normativa	<p>Regolamento 2073/05 Criteri microbiologici dei prodotti alimentari Etichettatura degli alimenti (Regolamento UE n. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25/10/2011) Dichiarazioni nutrizionali (Regolamento UE n. 1169/2011) Test finale per aggiornamento e corso 14 ore</p>
31 OTTOBRE 2018 <i>h: 15:00</i>	Igiene dei Locali	<p>I prerequisiti del sistema HACCP Locali e attrezzature Piano di disinfezione e sanificazione Test finale per aggiornamento e corso 20 ore</p>

Sede del Corso: Confartigianato Rieti – Via Paolo Borsellino n. 16 02100 Rieti (Ri) IV Piano.

Info e prenotazioni: tel. 0746 491435 – e-mail veronica.dangeli@confartigianatorieti.com