

**FORMAZIONE O.S.A. OPERATORE SETTORE ALIMENTARE  
AI SENSI DEL DGR 29/06/12 n.793**

Sede svolgimento lezioni: **SEDE CONFARTIGIANATO SANREMO** (c.so Nazario Sauro 36)

Costo: Imprese associate Confartigianato

MODULO 8 ORE **60,00 € IVA COMPRESA** .

MODULO 16 ORE **120,00 € IVA COMPRESA** .

| <b>TIPO</b>  | <b>Data lezione</b>         | <b>Argomenti</b>  |
|--|-----------------------------|---|
| MODULO 8 ORE<br><b>UNITÀ FORMATIVA BASE</b>        | 05/06/2013<br>INIZIO ORE 16 | <b>UNITÀ FORMATIVA BASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;</li> <li>• Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP</li> <li>• Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare</li> <li>• Conservazione alimenti</li> <li>• Approvvigionamento materie prime e tracciabilità</li> </ul> |
|  | 12/06/2013<br>INIZIO ORE 16 | <b>UNITÀ FORMATIVA BASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature</li> <li>• Igiene personale</li> <li>• I manuali di buone prassi igieniche</li> <li>• Ambiti, tipologia e significati del controllo ufficiale</li> </ul>   |
| MODULO 8 ORE<br><b>UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA</b> | 19/06/2013<br>INIZIO ORE 16 | <b>UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Articolazione del piano di autocontrollo;</li> <li>• L'identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;</li> <li>• Le procedure di controllo de localizzate e le GMP con particolare riferimento agli specifici manuali di Buone Prassi Igieniche ove validati</li> </ul>  |
|  | 26/06/2013<br>INIZIO ORE 16 | <b>UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergie ed intolleranze alimentari</li> <li>• Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo</li> </ul>   |

Al termine del corso verrà rilasciata l'attestazione dell'avvenuta formazione da conservare in azienda; il pagamento del corso dovrà avvenire alla prima data preferibilmente tramite assegno intestato a I.TER Srl