

**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)

TIPO	Data lezione	Argomenti
MODULO 8 ORE UNITÀ FORMATIVA BASE	16/07/2013 INIZIO ORE 17	UNITÀ FORMATIVA BASE <ul style="list-style-type: none"> • Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; • Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP • Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare • Conservazione alimenti • Approvvigionamento materie prime e tracciabilità
	18/07/2013 INIZIO ORE 17	UNITÀ FORMATIVA BASE <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature • Igiene personale • I manuali di buone prassi igieniche • Ambiti, tipologia e significati del controllo ufficiale
MODULO 8 ORE UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA	22/07/2013 INIZIO ORE 17	UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA <ul style="list-style-type: none"> • L'Articolazione del piano di autocontrollo; • L'identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; • Le procedure di controllo localizzate e le GMP con particolare riferimento agli specifici manuali di Buone Prassi Igieniche ove validati
	25/07/2013 INIZIO ORE 17	UNITÀ FORMATIVA INTEGRATIVA <ul style="list-style-type: none"> • Allergie ed intolleranze alimentari • Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo

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