

ATTESTATO

CORSO DI FORMAZIONE PER HACCP PRIMO LIVELLO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (8 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

ANTONIETTA GALDI


Luogo di nascita: SALERNO (SA) il 10-08-1975

Profilo professionale: CUOCA

Settore di appartenenza: ALBERGHI, RISTORANTI

Ha frequentato il corso di formazione: HACCP PRIMO LIVELLO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (8 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 19-07-2021 si è concluso il giorno 20-07-2021 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 8 ore.


Il Direttore del Corso
Giuseppe Bisogno


Il Responsabile del Progetto Formativo
Giuseppe Bisogno

Numero di protocollo: 40801118520

Documentazione archiviata presso:

Scuola Nuova S.r.l. PI/CF:08814181213 Tel.: 340 7761387 Email: scuolanuova.sa@libero.it

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)
Fattori di rischio;
Piano di autocontrollo;
Preparazione e conservazione degli alimenti;
Importanza del controllo visivo;
Buone pratiche di lavorazione;
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
Norme igieniche basilari e la lotta agli insetti e ai roditori;
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima.
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
Giuseppe Bisogno

Il Responsabile Scientifico del Corso
Dott. Milna Stefano

