



MASONIconsulting
CONSULENZA - FORMAZIONE

ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO

Si attesta che **DOLFI LUCA**
Codice Fiscale: **DLFLCU71T08G702Q**
ha frequentato il:

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI

(in ottemperanza ai contenuti di cui alla Delibera della Giunta della Regione Toscana n. 559 del 21/07/2008)

ed ha superato con esito positivo le prove di valutazione

Soggetto attuatore:

Agenzia Formativa Masoni Consulting S.r.l.

Data e sede di svolgimento:

dal 07/04/2022 al 11/04/2022

corso erogato in modalità VIDEOCONFERENZA

Durata del corso: ore 8

Il Coordinatore del Soggetto Attuatore
Masoni Consulting S.r.l.

(dott.ssa Costanza Meucci)



Sistema Certificato
UNI ISO 21001:2019

MASONI CONSULTING S.r.l. - Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana cod. PI0373

Via S. Allende n. 35 - 56029 Santa Croce sull'Arno (PI) Tel. 0571 367007

Loc. Belvedere - Lotto 4, Ingresso 2 n. 97 - 53034 Colle Val d'Elsa (SI) Tel 0577 1792112

Reg. Imprese di Pisa e Cod. Fiscale 01545740506 REA di Pisa 135802 P. IVA IT 01545740506 - Capitale Sociale Eur 12.000,00 I.V.



MASONIconsulting
CONSULENZA - FORMAZIONE

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI

(in ottemperanza ai contenuti di cui alla Delibera della Giunta della Regione Toscana n. 559 del 21/07/2008)

Durata del percorso formativo:

8 ore Data: dal 07/04/2022 al 11/04/2022

Aggiornamento ai fini di legge:

Ogni 5 anni, ai sensi della normativa in vigore alla data di erogazione del corso.

Contenuti del percorso formativo:

I° unità formativa:

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari;
- Ricadute sulla salute;
- Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

III unità formativa:

- Tecniche di conservazione degli alimenti;
- Approvvigionamenti materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale;
- Normativa in tema di etichettatura;
- Le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

Metodologia didattica:

Il corso, realizzato in modalità videoconferenza, è erogato tramite la piattaforma web che garantisce la sincronicità della formazione, l'interazione tra i partecipanti e il docente e la tracciabilità delle presenze tramite report di log-in e log-out.

Prova di valutazione finale: Test scritto

Esito: Positivo