



Agenzia formativa con sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2015

Circolare n. 290

Pescia, 24 Maggio 2019

Agli Studenti  
delle classi 3<sup>F</sup> - 4<sup>G</sup> - 4<sup>B</sup> - 4<sup>C</sup> - 4<sup>A</sup> - 3<sup>A</sup>

**OGGETTO: Corso HACCP**

Si comunica di seguito il calendario delle lezioni del corso HACCP per gli studenti delle classi: 3<sup>F</sup> - 4<sup>G</sup> - 4<sup>B</sup> - 4<sup>C</sup> - 4<sup>A</sup> - 3<sup>A</sup>.

Le lezioni si svolgeranno nell' AULA CONFERENZE.

Si allega l'elenco degli alunni partecipanti.

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativ o Docente
31-05-2019	14:30-18:30	4	4	1	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 del sistema HACCP.	Test UF 1	Barsotti Simona
05-06-2019	14:30-18:30	4	8	2	Tecniche di conservazione alimenti. Approvvigionamento materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettature. 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.	Test UF 2	Barsotti Simona
06-06-2019	14:30-18:30	4	12	3	Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine".	Test UF 3	Barsotti Simona



Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Lucia Maffei

gv/