



Circolare n. 291

Pescia, 24 Maggio 2019

Agli Studenti
delle classi **3[^]G – 5[^]D**

OGGETTO: Corso HACCP

Si comunica di seguito il calendario delle lezioni del corso HACCP per gli studenti delle classi: **3[^]G – 5[^]D**.

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	Nominativo Docente
30-05-2019	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	Alice Rispoli
03-06-2019	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	Alice Rispoli
04-06-2019	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	Alice Rispoli

Dirigente Scolastico
Dott. ssa Lucia Maffei

