



CORSO SICUREZZA ALIMENTARE

- MODULO ALLERGENI

Rif. Normativi:

Reg. UE n. 1169 del 2011 e DGR 332 del 20/03/2015

Aggiornato al: 03/08/2022

Durata del corso	2 ore
Date e orari delle lezioni	N.A.
Data e orario dell'esame finale	N.A.
Sede del corso	Via Fontevivo 19/f – La Spezia
Responsabile progetto formativo	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso		Ore
MODULO 1	Allergie e intolleranze alimentari	2

TERSERVICE IMPRESE Srl  AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV ISO 9001	Sistema di gestione per la Qualità SCHEDA CORSO	Mod. Q/M/03
		Data: 03/08/2022
		Rev.: 02
		Pag 2 di 2

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	Reg. UE n. 1169 del 2011 e DGR. 332 del 20/03/2015
Obiettivi e Finalità del corso	Promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione e vendita di alimenti
Destinatari	Tutti gli OSA e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare.
Requisiti minimi	N.A.
Frequenza al corso	100%
Metodologia	Frontale in aula con l'ausilio di proiezione di slides. Possibilità di interazione docente/discente e promozione della discussione sui temi trattati con particolare riferimento a casistiche inerenti la tipologia della mansione svolta.
Registro	Registro collettivo partecipante
Docenti	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
Ambiente formativo	Aula
Materiale e Dispense	Dispense titolo: " La gestione del cliente con Allergia o Intolleranza Alimentare – Ruolo e responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare"
Verifiche e Valutazione	Test finale di apprendimento composto da n. 21 domande a risposta multipla . I partecipanti che hanno risposto esattamente a meno di 13 domande, sono stati ammessi ad un colloquio orale per un'ulteriore verifica.
Attestato	Attestato di idoneità
Obbligo di Aggiornamento	Non previsto
Informazioni /Reclami	Per tutte le informazioni, suggerimenti e/o reclami è possibile mettersi in contatto con il nostro personale, che avrà cura di fornire il relativo riscontro

Per informazioni e reclami contattare:

TERSERVICE IMPRESE SRL

Tel: 0187/598511 Fax: 0187/5985120

Email: segreteria@confcommerciolaspezia.it

Sito web: www.confcommerciolaspezia.it

Referente: Laura Rabà

Tel: 01875985138

Email: raba@confcommerciolaspezia.it

Via Fontevivo, 19/F - 19125 La Spezia - Tel. 0187.598511 - Fax 0187.5985120
www.confcommerciolaspezia.it - segreteria@confcommerciolaspezia.it