

**CALENDARIO ATTIVITÀ****Periodo dal 18/04/2024 al 14/05/2024****Soggetto Attuatore CPIA 1 GROSSETO****Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE cod. 313066 matricola 2024IS0297 N. proc. Sifort 3525/2023 n.° allievi 9****Sedi di svolgimento: Aula Via Papa Giovanni XXIII 13b – 58100 Grosseto****Tutor: Marco Fisichella - Tel/e-mail: marco.fisichella@libero.it - 333 8908045**

Data	Orario Dalle....alle	N° ore	Prog .ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente	Modalità di erogazione (presenza/FAD/mista) *
18/04/2024	17.00-20.00	3	3	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.		Giampaoli Marco	presenza
23/04/2024	17.00-18.00	1	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.	TEST SCRITTO	Giampaoli Marco	presenza
23/04/2024	19.00-20.00	2	6	2	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.		Giampaoli Marco	presenza
30/04/2024	17.00-19.00	2	8	2	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	TEST SCRITTO	Giampaoli Marco	presenza

30/04/2024	19.00-20.00	1	9	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.		Giampaoli Marco	presenza
14/05/2024	17.00-20.00	3	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 SCRITTO	Giampaoli Marco	presenza

**\* in caso di FAD sincrona indicare il link di collegamento alla piattaforma digitale**

Data di compilazione: 11/04/2024

Timbro e Firma  
(direttore/coordinatore)

IL Dirigente Scolastico

CPIA1- Grosseto

Dott. Giovanni Raimondi

