TQSI Servizi Integrati S.r.l.
Sede amministrativa: via Don A. Mazzucotelli, 2 – 24020 Gorle (BG)
P.Iva / C.F. 02878180161 - Registro Imprese Bergamo n. 330278
Capitale sociale: € 40.000,00 interamente versato
www.tqsi.it - info@tqsi.it
Sede legale: via Zelasco, 1 – 24122 BERGAMO

TQSI Servizi Integrati S.r.l.

CSQA SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 1772

Progettazione, realizzazione ed erogazione di servizi di consulenza e formazione per le aziende

CORSO DI FORMAZIONE

RISCHIO ALLERGENI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

LA GESTIONE DEL RISCHIO ALLERGENI A TUTELA DEL CONSUMATORE

CORSI a soli € 40,00 IVA compresa

Con l'entrata in vigore del regolamento (UE) n.1169/2011, uno degli adempimenti più importanti a carico dell'Operatore del settore alimentare è quello della corretta informazione al consumatore circa la presenza negli alimenti di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Tale onere riguarda tutti gli Operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Riguarda quindi anche gli alimenti somministrati negli esercizi pubblici e nelle collettività.
Perciò risulta necessario un percorso di formazione per gli operatori del settore alimentare e per il loro personale al fine di una corretta applicazione di Buone Prassi per la gestione degli allergeni durante le preparazioni e/o manipolazioni e per una puntuale e precisa informazione al consumatore in tale ambito.

Cod. corso	Periodo di riferimento	Sede corso	Orario	Costo (imponibile Iva)	Costo + Iva
4836	LUNEDI' 29 GENNAIO 2018	GORLE (BG) c/o TQSI Servizi Integrati (via don Antonio Mazzucotelli, 2)	15.30 - 17.30	€ 32,79 + IVA	€ 40,00
4905	LUNEDI' 9 LUGLIO 2018	GORLE (BG) c/o TQSI Servizi Integrati (via don Antonio Mazzucotelli, 2)	15.30 - 17.30	€ 32,79 + IVA	€ 40,00

Metodologie formative - durata complessiva del corso:
Il corso, durata di 2 ore, si svolgerà tramite lezioni frontali ed esercitazioni d'aula.

Materiale didattico:
Ad avvio del modulo di formazione verrà consegnato ai partecipanti il materiale didattico test di apprendimento e dispensa in formato cartaceo.

Numero massimo di allievi previsti:
20

Verifica apprendimento
Al termine del corso verrà effettuata una prova di verifica obbligatoria da effettuarsi tramite questionari o test di valutazione

Certificazione percorso / attestato:
Ai partecipanti sarà rilasciato attestato di partecipazione valido ad ottemperare all'obbligo di formazione periodica per gli alimentaristi ai sensi del capitolo XII dell'allegato II al reg. (ce) 852/04