



Corsi e-learning di

# BASE E AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTI

**ACCREDITATI DALLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

(Accreditamento n.10 del 12/12/2019)

## Consulente scientifico dei corsi

Dott.ssa Barbara Colombi, Tecnico della Prevenzione del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione del distretto di Parma, Laureata in Scienze e tecnologie alimentari.



## Visita il nostro sito

<https://alimentaristi.laformazione.it/>

## A chi sono destinati questi corsi?

Il titolo è obbligatorio per il personale qualificato che lavora in aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande ai sensi dei Regolamenti europei 852/04 e 178/02

**Vai alle pagine successive per vedere le  
schede dei corsi disponibili**



**regalami** il tuo sogno

Per informazioni e iscrizioni contattaci al 333.6511237 oppure scrivi una mail a [supportoformazione@regalamiiltuosogno.it](mailto:supportoformazione@regalamiiltuosogno.it)



# CORSO BASE DI FORMAZIONE ALIMENTARISTI

nell'ambito  
di applicazione del Regolamento CE 852/2004

## **Durata del corso**

3 ore

## **Argomenti trattati nel corso**

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici e microbiologici  
e loro prevenzione;

GHP Igiene del personale

GHP Igiene dell'ambiente

Approvvigionamento materie prime e rintracciabilità

Conservazione degli alimenti

## **Attestato di frequenza**

Al termine del percorso verrà somministrato un test di apprendimento on-line che dovrà essere superato per ottenere l'attestato di formazione per il personale alimentarista (Legge Regionale 24 giugno 2003, n.11 e smi e disciplina attuativa).

**Visita il nostro sito**

<https://alimentaristi.laformazione.it/>



**regalami** il tuo sogno

Per informazioni e iscrizioni contattaci al 333.6511237 oppure scrivi una mail a [supportoformazione@regalamiiltuosogno.it](mailto:supportoformazione@regalamiiltuosogno.it)





# CORSO DI AGGIORNAMENTO ALIMENTARISTI

nell'ambito  
di applicazione del Regolamento CE 852/2004  
**Livello 1**

## **Durata del corso**

3 ore

## **Argomenti trattati nel corso**

Rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici e microbiologici  
GHP Igiene del personale  
GHP Igiene dell'ambiente  
Allergie e intolleranze alimentari

## **Attestato di frequenza**

Al termine del percorso verrà somministrato un test di apprendimento on-line che dovrà essere superato per ottenere l'attestato di formazione per il personale alimentarista (Legge Regionale 24 giugno 2003, n.11 e smi e disciplina attuativa).

**Visita il nostro sito**

<https://alimentaristi.laformazione.it/>



**regalami** il tuo sogno

Per informazioni e iscrizioni contattaci al 333.6511237 oppure scrivi una mail a [supportoformazione@regalamiiltuosogno.it](mailto:supportoformazione@regalamiiltuosogno.it)



# CORSO DI AGGIORNAMENTO ALIMENTARISTI

nell'ambito  
di applicazione del Regolamento CE 852/2004  
**Livello 2**

## **Durata del corso**

3 ore

## **Argomenti trattati nel corso**

Rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici e microbiologici

GHP Igiene del personale

GHP Igiene dell'ambiente

Allergie e intolleranze alimentari

## **Attestato di frequenza**

Al termine del percorso verrà somministrato un test di apprendimento on-line che dovrà essere superato per ottenere l'attestato di formazione per il personale alimentarista (Legge Regionale 24 giugno 2003, n.11 e smi e disciplina attuativa).

**Visita il nostro sito**

<https://alimentaristi.laformazione.it/>



**regalami** il tuo sogno

Per informazioni e iscrizioni contattaci al 333.6511237 oppure scrivi una mail a [supportoformazione@regalamiiltuosogno.it](mailto:supportoformazione@regalamiiltuosogno.it)