

Attestato di partecipazione

Si attesta che

TAGLIETTI OMAR

Codice Fiscale: TGLMRO70L26A757F

Profilo professionale: Cameriere

Settore: Turismo

Il 14/06/2023 ha terminato il corso di formazione della durata di ore 4:00 superando il test di verifica dell'apprendimento per il corso:

Formazione per Addetti del Settore Alimentare
nella Regione Veneto

HIGH E-LEARNING PLATFORM

Ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 (Allegato II, capitolo XII) e Regolamento CE n.178 del 2002 - Ai sensi della legge regionale n.2/2013 art.5

Corso svolto in collaborazione con l'Università Degli Studi di Camerino. Protocollo d'intesa n°2285 del 18/03/2014 e successivi protocolli operativi.

Id attestato: 20230405-209658

Soggetti coinvolti nell'azione formativa

Tutor di contenuto: *Giovanni Benincà*

Tutor di processo: *Erica Tartari*

Coordinatore Scientifico: *Eliseo Fazzi*

Sviluppatore Piattaforma: *Alessio Oraziotti*



Giovanni Benincà
Giovanni Benincà

Elenco moduli formativi:

- HACCP: 01 - RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI - PREVENZIONE DEI RISCHI FISICI
- HACCP: 01 - RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI - PREVENZIONE DAI RISCHI CHIMICI
- HACCP: 01 - RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI - PREVENZIONE DEI RISCHI MICROBIOLOGICI
- HACCP: 01 - RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI - CATEGORIE MTA
- HACCP: 01 - RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI - SALMONELLOSI
- HACCP: 02 - Sistema HACCP - 01 Principi HACCP
- HACCP: 02 - Sistema HACCP - 02 Individuare CCP
- HACCP: 02 - Sistema HACCP - 03 Articolazione manuale HACCP
- HACCP: 03 - LEGISLAZIONE ALIMENTARE - PANORAMICA 852/2004
- HACCP: 03 - LEGISLAZIONE ALIMENTARE - LEGISLAZIONI RELATIVE AI MOCA
- HACCP: 03 - LEGISLAZIONE ALIMENTARE - PANORAMICA 178/2002
- HACCP: 03 - LEGISLAZIONE ALIMENTARE - PANORAMICA 1169/2011
- HACCP: 05 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ - PROCEDURA RINTRACCIABILITÀ
- HACCP: 05 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ - SISTEMA DI ALLERTA
- HACCP: 05 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ - DOCUMENTAZIONE RINTRACCIABILITÀ
- HACCP: 06 - HACCP AMBIENTI DI LAVORO - LE ATTREZZATURE DI LAVORO
- HACCP: 06 - HACCP AMBIENTI DI LAVORO - I MEZZI DI TRASPORTO
- HACCP: 07 - PULIZIA E SANIFICAZIONE - CORRETTA PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
- HACCP: 07 - PULIZIA E SANIFICAZIONE - PIANO DI CONTROLLO INFESTANTI
- HACCP: 08 - IGIENE PERSONALE - IGIENE DELLE MANI
- HACCP: 08 - IGIENE PERSONALE - IGIENE DEL VESTIARIO
- HACCP: 08 - IGIENE PERSONALE - APPROFONDIMENTO DECALOGO BUON ALIMENTARISTA
- HACCP: 10 - ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI - LE MISURE DA APPLICARE AGLI ALLERGENI IN AMBITO ALIMENTARE



ASCOM
FORMAZIONE
Vittorio Veneto