

# ATTESTATO DI FORMAZIONE

*il presente attestato viene conferito a*

**BRUNO GIUSEPPE**

*nato/a a il 3/3/1967 - Codice Fiscale: BRNGPP67C03H501L*

*collaboratore dell'azienda Authentica S.p.A. - P.IVA: 13996971001*

*ha frequentato il corso di formazione*

## **NOZIONI DI SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE HACCP**

**CORSO EROGATO AI SENSI DEL REG.CE 852/2004, REG.CE 178/2002, REG.CE 1169/2011**

**della durata complessiva di 6 ore, tenutosi in modalità e-learning, con i seguenti contenuti:**

Il corso Nozioni di sicurezza alimentare e applicazione HACCP rappresenta un'opportunità imperdibile per tutti gli operatori del settore alimentare che desiderano aggiornare le proprie competenze in materia di igiene e sicurezza alimentare. Progettato per rispondere alle esigenze di formazione degli addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande, questo corso offre un percorso completo e aggiornato, interamente fruibile online attraverso videolezioni e slide scaricabili. Il corso è strutturato in otto moduli, che affrontano in modo chiaro ed esaustivo tutti gli aspetti fondamentali della sicurezza alimentare. Si parte da un'introduzione al sistema HACCP e alla legislazione vigente, per poi approfondire le tematiche della formazione del personale, dell'autocontrollo alimentare, dei rischi e pericoli alimentari, delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, delle allergie e intolleranze alimentari, della celiachia e delle procedure aziendali. Un approccio pratico e interattivo, con esempi concreti e suggerimenti utili per applicare i principi HACCP nella propria attività quotidiana.

**Luogo e Data**

*Terni, li 11-06-2025*



**Il direttore del corso**

*Elena Galimberti*  
**AUTHENTICA S.p.A.**  
\*Vale da 11/06/2025 al 30/06/2025  
C.F. e P.IVA: 13996971001

**Il Docente**  
**Nicola Russo**

Authentica S.p.A.  
Qualità Operativa

*Nicola Russo*