



(AGGIORNAMENTO)  
CORSO N. 1

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 25 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ANSELMI	SIMONE	14/11/2000
2	CASELLI	PIETRO	14/04/2000
3	CICCARELLI	LIA	17/10/2000
4	CROCI	VIRGINIA	21/01/2001
5	CROCIANI	LEONARDO	04/04/2000
6	DEL SEGATO	LUCA	09/09/2000
7	DEMIRI	HADISA	06/05/2000
8	FABBRINI	LORENZO	26/06/2000
9	GENITO	LUCA	21/01/2001
10	GIANNINI	SABRINA	05/09/2000
11	LOTTI	GRETA	23/08/2000
12	MACCHIONI	ASIA	03/11/2000
13	MACIEJCZAK	PATRYCJA MARZENA	05/01/2000
14	MARZOCCHI	ILARIA	12/09/2000
15	MILANI	GABRIELE	26/04/2000
16	PASSANITI	LORENZO	11/05/2000
17	ROSSETTI	MARTIN	19/09/2000
18	SEVERI	SOFIA	09/02/2001
19	SIMI	SABRINA	04/07/2000
20	STURLESE	CATERINA	17/07/2000
21	VITTORI	ISAIA	06/05/1999
22	MAGDAN	CRISTIAN	26/11/1999
23	VAGNOLI	ALESSIO	24/05/1999
24	DE FRANCESCHI	LORENZO	13/07/1999
25	GUDINI	LEONARDO	01/03/1998



Il Dirigente Scolastico  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 12/02/2018 al 26/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 1°

Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_

n.° allievi 25

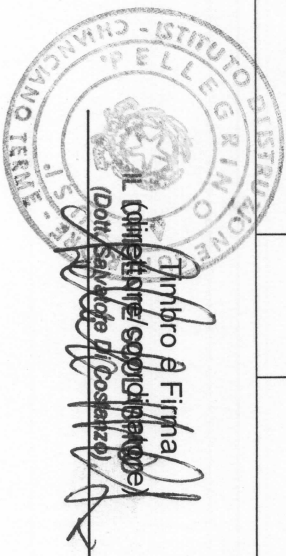
Sedi di svolgimento: Aula / Laboratorio

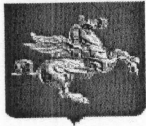
Tutor PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674

- segreteria@alberghierochianciano.it

Data LUNEDI'	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
12/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
19/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP	Test di verifica	NARDI DANIELA
26/02/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
05/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale	Test di verifica	NARDI DANIELA
19/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA
26/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA

Data di compilazione: 25/01/2018



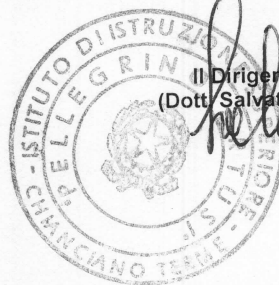


(AGGIORNAMENTO)  
CORSO N. 2

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 25 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ABELINI	GIOELE	22/03/2000
2	AGGRAVI	LUDOVICO	05/04/2000
3	BIROU	LEONARDO	21/11/2000
4	BORGHERESI	LORENZO	23/11/2000
5	BOTOSANU	CRISTIAN	15/09/1998
6	DEL CORTO	MARCO	26/07/2000
7	MARTINO	FELICIANO	21/05/1999
8	MENCUCCI	ANTHONY	04/01/2000
9	MULAS	MICHELA	21/06/2000
10	ROMAGNOLI	SAMUELE	26/01/2000
11	SAPONARA	NICOLA	27/03/2001
12	SEBASTIANO	JONATHAN	22/01/2000
13	SERI	GABRIELE	31/08/2000
14	SMYRNOV	YEVHENIY	04/02/2000
15	TORRINI	ALESSANDRO	09/12/2000
16	BARGAGLI	LUCA	28/03/1999
17	BERTI	LUCIA	30/09/2000
18	BIANCOLINI	LAURA	17/01/2000
19	DEL BUONO	ALESSIO	27/06/2000
20	MACRI'	GIUSEPPE	10/05/1999
21	MANNAIOLI	FEDERICO	21/08/2000
22	VALDAMBRINI	FRANCESCO	02/07/2000
23	VICHI	MATTEO	01/01/2000
24	SABLI	GIORDANO	27/10/2000
25	ESPOSITO	MARIALAURA	08/04/2000



Il Dirigente Scolastico  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 13/02/2018 al 27/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 2

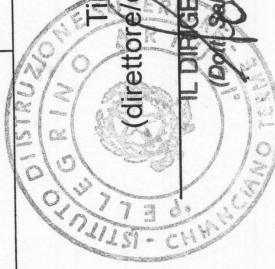
Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse - matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 25

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 – [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
13/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
20/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
27/02/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
06/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
20/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA
27/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		

Data di compilazione: 25/01/2018



Timbro e Firma  
(direttore/coordinatore)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)



(AGGIORNAMENTO)  
**CORSO N. 3**

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 23 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	CERDA MARAMBIO	CRISTIAN	05/12/2000
2	MUGNAI	ANDREA	04/02/2000
3	PADURARIU	RALUCA STEFANA	21/11/1999
4	PATRONE	ANTONIO	28/02/2000
5	PERUZZI	GIANLUCA	27/06/2000
6	ROGGI	ASIA	28/01/2000
7	RUBEGNI	ALESSIA	11/04/2000
8	RUSANOV	TANA	07/01/2000
9	SANTELLI	SERENA	01/06/2000
10	SANTILLA	KIMBERLY	05/08/1998
11	SCACCIONI	ELIA	05/07/2000
12	SCIADINI	NOEMI	15/12/2000
13	SINANI	FABIOLA	05/09/1998
14	SURIANI	ERICA	26/08/1999
15	THENABADU	ANGELO	21/12/2000
16	ZULLO	MANUEL	31/10/1999
17	AZZALI	SILVIA	01/06/2001
18	OLIVO	ISABELLA VITTORIA	17/01/2001
19	PICCINI	ANDREA	03/03/2001
20	PIERLI	FILIPPO	25/01/2001
21	TOFFALONI	ELEONORA	15/06/2000
22	MENICONI	SOFIA	23/11/1999
23	MANZONI	LORENZO	10/09/1999
24			
25			



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 14/02/2018 al 15/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 3°

Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 23

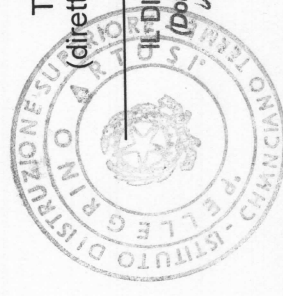
Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 – [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Material/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
MERCOLEDÌ 14/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
21/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP	Test di verifica	NARDI DANIELA
28/02/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
07/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale	Test di verifica	NARDI DANIELA
14/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA
15/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA

Data di compilazione: 25/01/2018

Timbro e Firma  
(direttore/coordinatore)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Cosentino)



(AGGIORNAMENTO)  
**CORSO N. 4**

PER : FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 23 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ALBERTIN	MATILDE	02/04/1999
2	BARBETTI	LUCREZIA	22/01/2001
3	BIAGIOTTI	MARTINA	29/01/2000
4	CARTOCCI	SIMONE	25/07/2000
5	MERCANTI	GIORGIA	26/11/2000
6	ORLANDI	ALESSIO	19/04/2000
7	PIROLLO MAGGIORE	PEDRO	13/09/1997
8	ROSADI	CHIARA	15/02/1999
9	ROSSI	FRANCESCA	13/02/2000
10	RUBEGNI	CATERINA	04/10/1999
11	SCACCIATELLA	GIACOMO	06/12/2000
12	SCIUTTINI	MICHEAL	14/10/2000
13	SORO	ALESSANDRO	30/08/2000
14	STEFANUCCI	GAIA	31/05/2000
15	TAORMINA	GABRIELE	23/01/1997
16	TELLO	GENNARO	21/02/1999
17	FALLARINI	GIULIO	25/06/2001
18	MUZI	ANNALISA	24/05/2001
19	SAMOILA	DENISA	06/04/2000
20	SKUKA	ARMANDA	23/10/2001
21	ROSSI	ALESSIO	12/06/1999
22	FERRETTI	GIULIA	28/03/1999
23	VORZILLO	ANNUNZIATA	05/08/2001
24			
25			



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 16/02/2018 al 28/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 4°

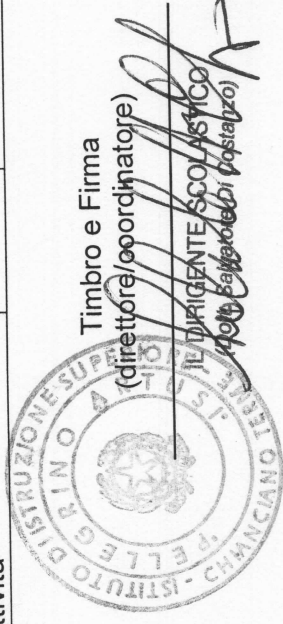
Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 23

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 - segreteria@alberghierochianciano.it

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Material/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
16/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
23/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
02/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
09/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
16/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		
28/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA

Data di compilazione: 25/01/2018







(AGGIORNAMENTO)  
**CORSO N. 5**

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 21 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ARCANGIOLI	SOFIA	03/08/2000
2	BIAGI	IRENE	08/08/2000
3	DAMIANI	ARIANNA	06/04/2000
4	DELL'AQUILA	SERENA	29/08/2000
5	DI GIUSEPPE	FRANCESCA	29/04/2000
6	FABBRIZZI	GIORGIA	24/11/2000
7	FIORI	ELIA	18/12/1997
8	FUCILI	DENNY	16/06/2000
9	GIUFFRE'	MARTINA MARIA PIA	19/04/1999
10	PETREA	ANCA	23/08/2000
11	PETROVA	DANIELA IVANOVA	01/06/2000
12	ROSATI	ALESSIA	16/10/2000
13	SBARLUZZI	MATTEO	11/04/2000
14	UMANA	MATTEO	06/11/2000
15	PELTRISTO	ALESSIA	19/11/1997
16	ARCANA	ALEXANDRA ALINA	15/07/2001
17	DI FALCO	ROSARIA	28/04/2001
18	LOMBARDELLI	ALESSIA	10/02/2001
19	PARIS	ANDREA	28/11/1999
20	GIANNOTTI	BARTOLOMEO	24/10/2000
21	SORINI	JACOPO	05/10/1999
22			
23			
24			
25			



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dot. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 12/02/2018 al 26/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 5°

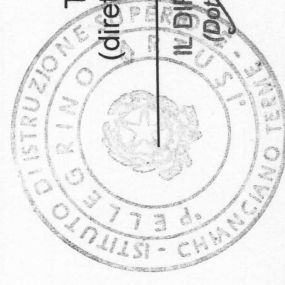
Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 21

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data LUNEDI'	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Material/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
12/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
GIOVEDI' 22/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
26/02/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
05/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
19/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA
26/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		

Data di compilazione: 26/01/2018



Timbro e Firma  
(direttore/coordinatore)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Calisto)

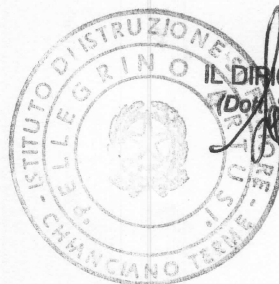


(AGGIORNAMENTO)  
**CORSO N. 6**

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 25 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ALBANESE	BENEDETTA	28/10/2001
2	ARUTA	MIRIAM	26/11/2001
3	BEQJA	ANDREA	11/10/2000
4	BERTI	LORENZO	16/02/2001
5	CALLE CRUZ	SABRINA	14/07/2000
6	CENCINI	SAMANTHA	05/10/2001
7	CORSI	RICCARDO	12/11/2001
8	DATTERONI	BIANCA	14/07/2001
9	FILIMON	ANDRA ELENA	06/10/2000
10	FUCCI	GAIA	02/07/2001
11	KAUR	TANJOT	09/09/2001
12	LETTIERI	FRANCESCO	19/12/2001
13	MAGI	SELENE	26/09/2001
14	MANCUSO	DEBORA	20/11/2001
15	NUTU	RAZVAN COSMIN	01/05/1997
16	ROSSI	VIRGINIA	13/12/2001
17	SASSETTI	MICHAEL	28/05/1999
18	TRABELSI	ABDELKARIM	25/09/2001
19	VALENTI	NICOLE	30/10/2001
20	AMENDOLA	MELISSA	08/05/1996
21	CORADESCHI	MICHELE	26/09/2001
22	DRINGOLI	DAVIDE	23/04/2001
23	GUARINO	SARA	24/02/2000
24	MATEROZZI	SARA	16/07/2001
25	PAPINI	PIERO ANDREA	27/05/2001



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 14/02/2018 al 28/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 6°

Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 25

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
MERCOLEDÌ 14/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
21/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
28/02/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
07/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
14/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA
28/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		

Data di compilazione: 26/01/2018

Timbro e Firma  
(direttore/coordinatore)





(AGGIORNAMENTO)  
**CORSO N. 7**

FORMAZIONE OBBLIGATORIA ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE

N. 24 ALLIEVI PREVISTI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	ALIAJ	KJARA	14/07/2001
2	BIAGI	MATTEO	12/12/2001
3	BONINI	MATTIA	12/10/2000
4	BUSONI	MARTINA	27/06/2001
5	CARTA	ANDREA	30/05/1999
6	CHIANUCCI	ELENA	17/09/2000
7	CIARDI	LORENZO	15/06/2000
8	DANAJ	ENDRIT	13/02/2001
9	DE SENSI	NOEMI	11/02/2000
10	LA CAMPORA	MARIO	04/07/2001
11	MACARIO VILLALTA	EVELYN MARIA CRISTINA	01/08/2000
12	MANDALA'	GIUSEPPE	01/09/2000
13	PANARO	LORENZO	26/06/2001
14	RAPPUOLI	FILIPPO	07/11/2001
15	SHARMA	GAURAV	01/02/2000
16	TEMPOBUONO	GAIA	02/03/2001
17	BENEDETTI	MIRKO	09/02/2001
18	DEBONO	MICAELA	21/06/2001
19	MATVEEV	ALEXANDER	29/08/2000
20	BRACCIALI	LUCIA	20/12/2001
21	CASTALDO	SALVATORE	23/01/2001
22	CIOBAN	ALEXANDRU CHRISTIAN	22/03/2000
23	TEDESCHI	GABRIELE	22/06/2001
24	VILUCCHI	EMMA	08/06/2001
25			



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

## CALENDARIO ATTIVITÀ

Periodo dal 16/02/2018 al 16/03/2018

Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Corso 7°

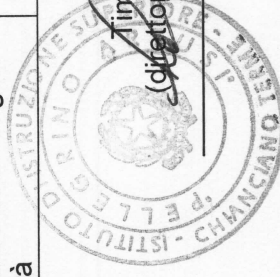
Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola \_\_\_\_\_ n.° allievi 24

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data VENERDI'	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
16/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
23/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
02/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
09/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
15/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		
16/03/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA

Data di compilazione: 26/01/2018



Timbro e Firma  
Direttore Coordinatore