



## CORSO PER ALIMENTARISTI BASE EX LR 11/03

La modalità “videoconferenza” in sostituzione delle attività d’aula è adottabile in coerenza con la nota della Regione Emilia-Romagna PG/2020/0186616 del 03/03/2020 (Chiarimenti operativi a seguito del DPCM 01/03/2020). Si precisa, tuttavia, che tale possibilità deve intendersi temporalmente limitata al periodo di vigenza delle misure restrittive dettate dal DPCM di cui sopra relative al contenimento del virus COVID-19 e per le eventuali proroghe o reiterazioni delle medesime.



### Obiettivi

Il corso permette di ottenere in poche ore l’attestazione per alimentaristi per svolgere le attività di ristorazione e preparazione di alimenti livello 1 e 2 (ex libretto sanitario).

Con la preparazione conseguita sarà possibile superare agilmente la prova finale e rispettare il piano di autocontrollo HACCP, per affrontare con serenità ispezioni e sopralluoghi sanitari.

### Argomenti

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l’igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti

### Destinatari

Il corso è dedicato a:

#### Alimentaristi - Livello di rischio 1

- Baristi, fornai e pizzaioli
- Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofruttilicoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**NUMERO PARTECIPANTI:**  
Il corso si attiverà al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti.

**CALENDARIO:**  
dal: 20/07/2020  
al : 20/07/2020

**TERMINE ISCRIZIONI:**  
13/07/2020

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**  
PORRETTA

**REFERENTE DEL CORSO:**  
Melissa VENTURI T.  
0534-47802  
info.porretta@formart.it

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:**  
50.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.  
Le date potrebbero subire variazioni.



## **Alimentaristi - Livello di rischio 2**

- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

## **Calendario**

Il corso si svolgerà in aula c/o la sede FORMart di Porretta Terme in via Marconi 2:

- mattina dalle ore 9,00 alle ore 12,00
- pomeriggio dalle ore 14,00 alle ore 17,00

## **Docenti**

Francesco Tambini

Tecnologo alimentare iscritto all'Ordine regionale dei Tecnologi Alimentari con solida esperienza in campo conserviero, normativo, di sicurezza alimentare secondo gli standard Europei e Statunitensi; esperto di etichettatura Europea, Canadese e USA, sia dal punto di vista della redazione, sia per quanto riguarda i calcoli dei valori nutrizionali.



FORMart sede di PORRETTA, Via Marconi, 2 40046 Porretta Terme (BO)

**T. 0534-47802** - [info.porretta@formart.it](mailto:info.porretta@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

