



## CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03

In coerenza con la DGR della Regione Emilia Romagna n.783 del 29/06/2020, le attività formative teoriche e pratiche in laboratorio informatico, si potranno svolgere sia in modalità webinar, sia in aula, nel rispetto della disponibilità logistica e del distanziamento per il contenimento del virus COVID-19.

Agroalimentare



### Obiettivi

Il corso permette di aggiornare in poche ore l'attestato 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 ortofruttili quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

#### Alimentaristi - Livello di rischio 2

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

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

**CALENDARIO:**  
dal: 18/09/2020  
al : 18/09/2020

**TERMINE ISCRIZIONI:**  
14/09/2020

**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.



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

T. 0534-47802 - info.porretta@formart.it - www.formart.it



Cercaci su



- 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 c/o la sede FORMart di Porretta 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

