Agroalimentare

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 la certificazione HACCP 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 ortofrutticoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 26/10/2020
al : 26/10/2020

TERMINE ISCRIZIONI:
19/10/2020

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

REFERENTE DEL CORSO:
Giulia Madaro
info.bologna@formart.it
051/7094846

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 modalità webinar.

In data 26/10/2020 dalle ore 14:30 alle 17:30

Docenti
Tambini Francesco