

**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**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

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 presso la sede FORMart di Porretta Terme (Bo) in Via Marconi, 2.

DURATA TOTALE:

3 ore

CALENDARIO:

dal: 20/07/2022

al : 20/07/2022

TERMINE ISCRIZIONI:

13/07/2022

SEDE DI SVOLGIMENTO:

PORRETTA

REFERENTE DEL CORSO:

Federico Sferrazza
federico.sferrazza@formart.it
366 / 6098004

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

50.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:

40.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Le date potrebbero subire variazioni.



In data 20/07 dalle 14:30 alle 17:30.

Docenti

Piera Callegari

È docente di corsi OSA professionalizzanti in collaborazione con Enti di formazione ed è stata docente di Scienze dell'alimentazione nel corso di laurea in Professioni infermieristiche.

Da sempre interessata alla sicurezza igienica degli alimenti, ai problemi emergenti nel settore, alla sorveglianza nutrizionale e all'educazione alimentare, ha un Diploma universitario in Economia e Merceologia degli Alimenti, la qualifica di Auditor su OSA, il Diploma di Micologo, la qualifica di Tutor di tirocinio universitario.

In servizio presso ASL Bologna dal 1982 con qualifica di operatore collaboratore di vigilanza ed ispezione, è stata referente dei progetti sulla sicurezza alimentare, ha curato la pubblicazione "Oltre il libretto sanitario...."



 *Confartigianato*

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

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



Cercaci su

