Agroalimentare

# CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTA

## 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

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 23 maggio dalle 14:30 alle 17:30

**DURATA TOTALE:**
3 ore

**NUMERO PARTECIPANTI:**
10

**CALENDARIO:**
dal: 23/05/2024
al : 23/05/2024

**TERMINE ISCRIZIONI:**
17/05/2024

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**
PARMA

**REFERENTE DEL CORSO:**
Francesco Perri
francesco.perri@formart.it
335 8240760

**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.

**Docenti**
Dott.ssa Francesca Cossetta