Agroalimentare

CORSO PER ALIMENTARISTI BASE EX LR 11/03



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

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

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 21/06/2021
al : 21/06/2021

TERMINE ISCRIZIONI:
14/06/2021

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

REFERENTE DEL CORSO:
Sonia Patanè
info.bologna@formart.it
051/7094801

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

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

Il corso si svolgerà in **modalità webinar** dalle ore 9:30 alle 12:30.

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…."