

Codice corso: SIC044 **Argomenti:** SICUREZZA

Durata: 3 ore **Frequenza obbligatoria:** si **Prezzo:** € 40 + IVA **Prezzo socio:** € 40 + IVA **Sede:** Centro Tecnologico Arti e Mestieri

Contatti: info@centrotecnologico.it

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (Regolamento CE N° 852/2004 - L.R. 30 dicembre 2009 N° 33)

OBIETTIVI: Conoscere la normativa in materia, conoscere le norme igieniche di base e le procedure di pulizia essenziali per la manipolazione degli alimenti

DESTINATARI: Personale addetto anche a solo una delle seguenti mansioni: preparazione, fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione o vendita di prodotti alimentari.

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO: Non sono richiesti requisiti in ingresso.

CONTENUTI:

MODULO NORMATIVO	<ul style="list-style-type: none">• Prevenzione dei rischi degli alimenti;• Criticità delle lavorazioni degli alimenti;
<ul style="list-style-type: none">• Organi di controllo;• Scopi e finalità dell'autocontrollo;	MODULO IGIENE DEL PERSONALE
MODULO IGIENE DEGLI ALIMENTI	MODULO NOZIONI SULLE PROCEDURE DI PULIZIA DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">• Brevi cenni di microbiologia degli alimenti;	

MODALITÀ DI VALUTAZIONE: Test di valutazione e apprendimento.

ATTESTATI E CERTIFICAZIONI: Attestato di frequenza.

DOCENTI: Docenti qualificati

NOTE:

- Centro Tecnologico assicura il pieno rispetto di tutte le misure di prevenzione e contenimento del contagio individuate per la gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.
- In caso di superamento del numero massimo di iscritti ammessi al corso, si applica il criterio dell'arrivo in ordine cronologico per le iscrizioni che risultano correttamente formalizzate.
- L'uso della mascherina è consigliato.

EDIZIONI DEL CORSO: Al momento non sono presenti edizioni disponibili.