

N. CORSO

3

TITOLO

TUTTO IN REGOLA CON L'HACCP

Corso di aggiornamento per volontari addetti al settore alimentare

AREA

EVENTI

I volontari che si occupano di produzione, distribuzione e erogazione di alimenti e bevande non sono tenuti al possesso del libretto di idoneità sanitaria, tuttavia le norme in vigore impongono la formazione di tutti gli addetti al settore.

Per questo il Centro Servizi organizza il corso destinato all'aggiornamento delle competenze per la gestione di attività connesse alla produzione, distribuzione ed erogazione di bevande ed alimenti per le attività connesse a: bar, mense, comunità, feste, assistenza individuale ecc.

PREREQUISITI

Il presente corso è destinato a coloro che hanno già fatto il corso base di 4 ore da almeno due anni.

CONTENUTI

- Principale normativa in campo alimentare;
- Cenni di microbiologia;
- Principi d'igiene (vie di contaminazione degli alimenti e la prevenzione in campo alimentare);
- La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse da alimenti;
- Igiene delle lavorazioni;
- Pulizia e disinfezione;
- Igiene del personale

CALENDARIO

20 settembre 2018 dalle ore 20.30 alle ore 22.30

DOCENTE

La docenza del corso è curata da *Conast Brescia*.

**INDICAZIONI
TECNICHE**

La partecipazione al corso è gratuita ma è obbligatoria l'iscrizione attraverso il portale **brescia.mycsv.it**
Il corso verrà attivato con un minimo di 10 ed un massimo di 40 responsabili e volontari delle associazioni di volontariato bresciane.

**TERMINE PER
LE ISCRIZIONI**

sabato 15 settembre 2018

SEDE

Gli incontri si svolgeranno presso la sala formazione "Ciapetti" del Csv, in via Salgari n. 43/b a Brescia.