

<b>N. CORSO</b>	<b>7</b>
<b>TITOLO</b>	<b>TUTTO IN REGOLA CON L'HACCP Corso di prima formazione per volontari addetti al settore alimentare</b>
<b>AREA</b>	<b>EVENTI</b>
	<p>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.</p> <p>Per questo il Centro Servizi organizza il corso destinato alla acquisizione 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.</p>
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principale normativa in campo alimentare;</li> <li>- Cenni di microbiologia;</li> <li>- Principi d'igiene (vie di contaminazione degli alimenti e la prevenzione in campo alimentare);</li> <li>- La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse da alimenti;</li> <li>- Igiene delle lavorazioni;</li> <li>- Pulizia e disinfezione;</li> <li>- Igiene del personale.</li> </ul>
<b>CALENDARIO</b>	6 aprile 2019 ore 9.00-13.00
<b>DOCENTE</b>	La docenza del corso è curata da <i>Conast Brescia</i> .
<b>INDICAZIONI TECNICHE</b>	<p>La partecipazione al corso è gratuita ma è obbligatoria l'iscrizione attraverso il portale <b>brescia.mycsv.it</b></p> <p>Il corso verrà attivato con un minimo di 10 ed un massimo di 40 responsabili e volontari delle associazioni di volontariato bresciane.</p>
<b>TERMINE PER LE ISCRIZIONI</b>	Giovedì 28 marzo 2019
<b>SEDE</b>	Gli incontri si svolgeranno presso la sala formazione "Ciapetti" del Csv, in via Salgari n. 43/b a Brescia.

**7** **Tutti i corsi gratuiti sono opportunità offerte ai volontari.**  
Chi si iscrive ad un corso e non si presenta, perderà la possibilità di partecipare ad altre iniziative formative presenti nel programma.

**SEDE** I corsi si svolgono presso la sede del Csv, in via E. Salgari n. 43/b a Brescia