

TUTTO IN REGOLA CON L'HACCP

Corso di prima formazione per volontari addetti al settore alimentare

N. CORSO	7
AREA	EVENTI
CONTENUTI	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 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. • 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.
MODALITA' SVOLGIMENTO	Corso online
CALENDARIO	12 Dicembre 2020 ore 9:00-13:00
DOCENTE	La docenza del corso è curata da <i>CFA s.r.l. Brescia</i> .
INDICAZIONI TECNICHE	L'iscrizione al corso deve essere fatta attraverso il portale brescia.mycsv.it. Il corso verrà attivato con un minimo di 10 ed un massimo di 20 iscritti. La partecipazione al corso prevede un contributo di 10 € che può essere versato con bonifico bancario (IBAN IT770I 051161120500000001947 intestato a Associazione Centro Servizi Volontariato, causale: contributo a parziale copertura dei costi. Corso HACCP).
TERMINE PER LE ISCRIZIONI	Mercoledì 2 Dicembre 2020
SEDE	Il corso è erogato a distanza attraverso la piattaforma Sophia e-learning.