

TUTTO IN REGOLA CON L'HACCP

Corso di prima formazione per addetti al settore alimentare

N. CORSO	4
AREA	<p>EVENTI</p> <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>Il corso è mirato ad acquisire competenze per la gestione di attività legate alla produzione, distribuzione ed erogazione di bevande ed alimenti per le attività connesse a: bar, mense, comunità, feste, assistenza individuale ecc.</p> <p>Contenuti del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIA DIDATTICA	Il corso ha una durata di 4 ore e sarà erogato attraverso Piattaforma Sophia e-learning
CALENDARIO	29 Maggio e 5 Giugno 2021, ore 9.00-11.00
DOCENTE	La docenza del corso è curata da CFA s.r.l. Brescia.
INDICAZIONI TECNICHE	<p>La partecipazione al corso richiede un contributo economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volontari di Organizzazioni di volontariato e Associazioni di Promozione Sociale € 10.00; - altri soggetti € 15.00 <p>da effettuare con bonifico bancario (IBAN IT71N0857511200000000705423 BCC Agro Bresciano, intestato a Associazione Centro Servizi Volontariato, causale: contributo - corso HACCP).</p> <p>L'iscrizione al corso deve essere effettuata sul portale brescia.mycsv.it</p> <p>Il corso verrà attivato con un minimo di 10 ed un massimo di 20 iscritti.</p>
TERMINE ISCRIZIONI	Mercoledì 19 Maggio 2021

