

HACCP – Corso di aggiornamento per addetti al settore alimentare

AREA	EVENTI
	<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>
CONTENUTI	<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.
DESTINATARI	Possono partecipare coloro che hanno fatto il corso di prima formazione da 4 ore da almeno due anni.
METODOLOGIA DIDATTICA	Il corso ha una durata di 4 ore e sarà erogato attraverso Piattaforma Zoom
CALENDARIO	11 aprile 2022 dalle ore 16.00 alle ore 18.00
DOCENTE	La docenza del corso è curata da CFA s.r.l.
INDICAZIONI TECNICHE	<p>La partecipazione al corso richiede un contributo economico:</p> <ul style="list-style-type: none">• per volontari di Organizzazioni di volontariato e Associazioni di Promozione Sociale € 10.00;• altri soggetti € 15.00 <p>da effettuare con bonifico bancario (iban IT 71 N 08575 11200 0000 0070 5423 intestato a Associazione Centro Servizi Volontariato, causale: contributo a parziale copertura costi – 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	Sabato 2 aprile 2022