

# Corso formativo per Addetti ad attività alimentari complesse

**DESTINATARI:** operatori del settore agroalimentare, esercenti attività complesse in qualità di addetti: coadiuvanti di cucina, addetti che prendono parte alla manipolazione di alimenti ad elevato profilo di rischio

**ORE:** 12 ore, Articolate in 3 incontri di 4 ore ciascuno

**LUOGO:** Pistoia c/o sede CIA PISTOIA via E. Fermi 1/a, aula didattica M. Giovannelli.

**DATA:** 12, 16 e 19 gennaio 2009

**ATTESTATO:** rilasciato attestato di frequenza

**DOCENTI:** Dott.ssa Daniela di Bonaventura

**COSTO:** € 77,00

## OBIETTIVI

conoscenza da parte degli addetti del settore dei propri ruoli in merito a rischi igienico sanitari connaturati all'attività esercitata



## CONTENUTI

Rischi e pericoli alimentari

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP

- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

Conservazione degli alimenti - Igiene

- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Approvvigionamenti materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale

Individuazione e controllo rischi

- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

## PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia

Via E. Fermi 1/a - Pistoia

tel. 0573 535413 - fax 0573 535422

e-mail: [pistoia.cipa@cia.it](mailto:pistoia.cipa@cia.it)

