

Corso formativo per Addetti ad attività alimentari semplici

DESTINATARI: operatori del settore agroalimentare, esercenti attività semplici in qualità di addetti: camerieri, porzionatori, manipolazione di olio, vino, ortofrutta e cereali

ORE: 8 ore, Articolate 2 incontri di 4 ore ciascuno

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

DATA: 12 e 16 gennaio 2009

ATTESTATO: rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: Dott.ssa Daniela di Bonaventura

COSTO: € 55,00

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

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia
Via E. Fermi 1/a –Pistoia
tel. 0573 535413 – fax 0573 535422
e-mail: pistoia.cipa-at@cia.it

