

CORSO

ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI CATEGORIA B – RISCHIO MEDIO

PERIODO DISVOLGIMENTO	DURATA
IL CORSO SARA' AVVIATO AL RAGGIUNGIMENTO minimo di N. 3 ALLIEVI	8 ORE
	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
	€ 400,00

FINALITA' DEL CORSO

Al corso sono interessati tutti coloro che per lavoro devono manipolare alimenti che vengono distribuiti al pubblico, il corso sostituisce il vecchio libretto sanitario.

METODOLOGIA

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.



TITOLO RILASCIATO

L'attestato di frequenza verrà rilasciato a fronte della frequenza del 90% delle ore totali e dopo il superamento del test. Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante.

CONTENUTI

- Cenni di microbiologia
- Tossinfezioni alimentari
- Comportamenti e alimenti a rischio
- Principi di conservazione degli alimenti Igiene e sanificazione
- Principi di Haccp
- Normativa di riferimento