

**Codice corso:** SIC044**Argomenti:** SICUREZZA**Durata:** 3 ore**Frequenza obbligatoria:** si**Prezzo:** € 40 + IVA**Prezzo socio:** € 40 + IVA**Sede:** Centro Tecnologico Arti e Mestieri**Contatti:** info@centrotecnologico.it**CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (Regolamento CE N° 852/2004 - L.R. 30 dicembre 2009 N° 33)**

OBIETTIVI:	Conoscere la normativa in materia, conoscere le norme igieniche di base e le procedure di pulizia essenziali per la manipolazione degli alimenti	
DESTINATARI:	Personale addetto anche a solo una delle seguenti mansioni: preparazione, fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione o vendita di prodotti alimentari.	
REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:	Non sono richiesti requisiti in ingresso.	
CONTENUTI:	MODULO NORMATIVO <ul style="list-style-type: none">• Organi di controllo;• Scopi e finalità dell'autocontrollo; MODULO IGIENE DEGLI ALIMENTI <ul style="list-style-type: none">• Brevi cenni di microbiologia degli alimenti;	<ul style="list-style-type: none">• Prevenzione dei rischi degli alimenti;• Criticità delle lavorazioni degli alimenti; MODULO IGIENE DEL PERSONALE MODULO NOZIONI SULLE PROCEDURE DI PULIZIA DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE
MODALITÀ DI VALUTAZIONE:	Test di valutazione e apprendimento.	
ATTESTATI E CERTIFICAZIONI:	Attestato di frequenza.	
DOCENTI:	Docenti qualificati	
NOTE:	<ul style="list-style-type: none">• Centro Tecnologico assicura il pieno rispetto di tutte le misure di prevenzione e contenimento del contagio individuate per la gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.• In caso di superamento del numero massimo di iscritti ammessi al corso, si applica il criterio dell'arrivo in ordine cronologico per le iscrizioni che risultano correttamente formalizzate.• L'uso della mascherina è consigliato.	
EDIZIONI DEL CORSO:	venerdì 10 mag 2024 LEZIONI: Venerdì 10 Maggio 2024 dalle 14:30 alle 17:30	