

INIZIO 24/06/2020 **FINE** 02/07/2020

Corso di HACCP

 Referente: Antonella Bellino

 antonella.bellino@ialombardia.it

DURATA CORSO

12 ORE

QUOTA ISCRIZIONE

147 €

CORSO HACCP

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

Il corso, incentrato sulla normativa HACCP, ha l'obiettivo di acquisire l'Attestato di Formazione in Igiene e Sicurezza degli Alimenti obbligatorio per chi intende inserirsi nell'ambito della ristorazione, bar e settori alimentari.

ALTRE INFO

LIVELLO: Intermediata

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Aperto a tutti

NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:
10 / 15

CONTENUTI

Unità Formativa 1: La contaminazione degli alimenti (biologica, chimica, fisica) Cenni di microbiologia, le malattie a trasmissione alimentare Norme igieniche relative a personale, attrezzature e ambienti di lavoro, prassi igienica nella ristorazione collettiva Unità Formativa 2: Evoluzione normativa del settore alimentare, il Regolamento CE 852/2004, L.R. 33/2009, Cenni di direttiva allergeni D Lgs 231/2017