***IAL LOMBARDIA – CATALOGO COMMERCIALE***

|  |  |
| --- | --- |
| HACCP | |
| Area tematica | SICUREZZA E IGIENE |
| Durata in ore | 12 |
| Livello | INTERMEDIO |
| Data inizio | 24 giugno 2020 |
| Data fine | 02 luglio 2020 |
| Numero partecipanti | Min.10 Max. 15 |
| Quota iscrizione | € 147 |
|  |  |
| 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. |
| Contenuti e unità formative | 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 |
| Metodologie e strumenti | Formazione on line |
| Certificazione in uscita | ATTESTATO HACCP (Reg. CE 852/2004) |
| Destinatari | Il corso è rivolto a tutti coloro che hanno l’obbligo di acquisire l’attestato HACCP secondo il Regolamento 852/2004 o sono interessati a conoscere le corrette procedure e direttive per la manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande e le norme di igiene. |
| Requisiti in ingresso | Nessun requisito |
| Docente/i | Elisabetta Castellino |
|  |  |
| Persona di contatto | Antonella Bellino |
| Altre informazioni |  |