

	SCHEMA CORSO	MOD 3.1.02	
		Rev. 00 del 28/09/2018	Pag. 1 di 1

TITOLO	CORSO ALIMENTARISTI LIVELLO I
OBIETTIVI	<p>Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari</p>
PROGRAMMA	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP; - importanza del controllo visivo; - importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; - norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; - valutazione del controllo delle temperature e del microclima. - Microbiologia alimentare - Chimica merceologica, chimica e fisica - Igiene delle strutture, delle attrezzature - Igiene personale
DURATA E MODALITA'	<p>Durata totale del corso: 6 ore Modalità di svolgimento: lezioni frontali in aula/videoconferenza Numero massimo di partecipanti al corso: 35 Valutazione finale: test di verifica finale composto da domande a risposta multipla. Il superamento del test avviene con il 70% di risposte esatte</p>
DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a tutti coloro che durante l'attività lavorativa possono venire in contatto con alimenti e bevande ma nonostante questo i rischi di contaminazione rimangono bassi.</p>
MATERIALI DIDATTICI	<p>Slide proiettate durante il corso Dispense</p>
CERTIFICAZIONI E ATTESTATI	<p>Attestato di frequenza</p>