

CORSO PER ADDETTI AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI ESCLUSE QUELLE DI PRODUZIONE E PREPARAZIONE 9 ORE

PROGRAMMA

MOD 1 (4 ore)

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

MOD 2 (4 ore)

- Conservazione degli alimenti;
- Approvvigionamento materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale

MOD 3 (1 ora)

- Verifica di apprendimento

COSTO: 250 EURO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE CON VOUCHER: 50 EURO