

**CORSO PER ADDETTI AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE ( 13 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 ( 4 ore )**

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

**MOD 4 ( 1 ora )**

- Verifica di apprendimento

**COSTO: 300 EURO**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE CON VOUCHER: 60 EURO**