

Programma Corso "formazione obbligatoria per addetti ad attività alimentari complesse".

Durata corso: 12 ore

Modulo 1 - Rischi e pericoli alimentari(4 ore) da effettuare Martedì 28/04/2015 dalle ore 14:30 alle ore 18:30 presso i locali dell'ITCG Niccolini, Via Guarnacci 6 – Volterra (PI) - 56048.

Contenuti:

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

Modalità di verifica finale dell'apprendimento: Test scritto con domande a risposta singola

Modulo 2 – Conservazione degli alimenti - igiene (4 ore) da effettuare Mercoledì 29/04/2015 dalle ore 14:30 alle ore 18:30 presso i locali dell'ITCG Niccolini, Via Guarnacci 6 – Volterra (PI) - 56048.

Contenuti:

Conservazione degli alimenti – igiene: Tecniche di conservazione degli alimenti, Approvvigionamenti di materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale

Modalità di verifica finale dell'apprendimento: Test scritto con domande a risposta singola

Modulo 3 – Individuazione e controllo dei rischi (4 ore) da effettuare Martedì 30/04/2015 dalle ore 14:30 alle ore 18:30 presso i locali dell'ITCG Niccolini, Via Guarnacci 6 – Volterra (PI) - 56048.

Contenuti:

Individuazione e controllo dei rischi : Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

Modalità di verifica finale dell'apprendimento: Test scritto con domande a risposta singola