FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

HACCP 12 ore

OBIETTIVO CORSO

Percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

INFORMAZIONI UTILI

Sede svolgimento

Via Pier Capponi 7
Firenze

Caratteristiche dei destinatari

Soggetti occupati, disoccupati, in cig-cigo e mobilità

Certificazioni rilasciate

Attestato frequenza superato il test e svolte almeno il 70 % delle ore previste

PROGRAMMA FORMATIVO argomenti/ore

Mod. 1: Rischi e pericoli alimentari
Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Mod. 2: Conservazione degli alimenti - Igiene
Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.

Mod. 3: Individuazione e controllo rischi
Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

COSTO DEL CORSO

€ 120,00

Il costo è comprensivo di materiale didattico

CONTATTA SMILE TOSCANA

Per iscrizioni e informazioni
Tel. 055-5036255
Mail: segreteria@smiletoscana.it

PERIODO DI SVOLGIMENTO

19 – 21- 26 Settembre 2017
orario 09,00 – 13,00