



Corso di formazione pratico

APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

PADOVA 12 E 19 NOVEMBRE 2012

Destinatari

Addetti alla preparazione degli alimenti (cuoche) e Coordinatrici

Finalità e Obiettivi del corso

La sicurezza alimentare nella mensa dei bambini è determinata dal rispetto dell'igiene. Il percorso formativo ha la finalità di applicare il piano di autocontrollo igienico come richiesto dal decreto legislativo n° 193 del 06\11\2007

Metodologia

Il corso è eseguito con un percorso semplice e divertente composto di diapositive, vignette e quiz in cui le operatrici rispondono e indicano loro stesse le vie da seguire per ridurre al minimo i rischi secondo i criteri dell'HACCP.

Programma

- Aggiornamento dei riferimenti normativi
- Analisi e valutazione dei rischi;
- L'igiene della produzione dei pasti.
- Controllo dei punti critici;
- Applicazione del piano di autocontrollo di igiene

Relatore: dr. Nicola Barison – docente di igiene all'Ist. Enaip di Dolo (Ve) e libero professionista

Sede del corso: Padova – Sala Corsi "Mons. G.Bernardi" FISM - Via Medici 9/A

Orario del corso: dalle ore 15.00 alle ore 19.00

Quota di adesione individuale: € 100.00

In caso di disdetta almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, verrà rimborsato il 60% della quota di iscrizione, oltre tale data la quota di iscrizione non verrà restituita

Iscrizioni: sul sito www.fismpadova.it alla sezione **FORMAZIONE**

Totale ore di frequenza: 8 ore

L'attestato dell'avvenuta formazione sarà scaricabile dal sito www.fismpadova.it – area privata, a pagamento registrato.

Numero massimo partecipanti: 60

Il corso è a numero chiuso e nel caso non si raggiunga il numero minimo di 15 verrà annullato.