

Corso di formazione per  
**ADDETTI ALLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI  
NELLE MENSE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**

(D.lgs 193/2007)

**PADOVA, LUNEDÌ 21 GENNAIO 2019**



**Destinatari**

Addetti alla preparazione degli alimenti

**Programma**

- Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica
- Principali obblighi derivanti dalle nuove normative
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 178/2002 – Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- Principi generali di un piano di autocontrollo igienico
- Applicazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo igienico secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.
- Riesame ed aggiornamento del piano di autocontrollo
- Formazione su menù sani diete speciali e su diete per celiachia

**Relatore:** dr.ssa Stefania Tessari – Responsabile Unità Operativa Igiene della Nutrizione - Azienda U.L.S.S. 16 di Padova SIAN

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

**Orario del corso:** dalle ore 14.30 alle ore 18.30

**Totale ore di frequenza:** 4 ore - **assenza massima consentita 10% del monte orario complessivo.**

L'attestato dell'avvenuta formazione sarà scaricabile dal sito [www.fismpadova.it](http://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

**Quota di adesione individuale:** € 50,00

In caso di disdetta entro 10 giorni prima dell'inizio del corso la quota di iscrizione verrà restituita

**Iscrizioni:** sul sito [www.fismpadova.it](http://www.fismpadova.it) alla sezione **FORMAZIONE**