

Corso di formazione pratico
APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO
2° livello

PADOVA 15 FEBBRAIO 2012

Destinatari

Addetti alla preparazione degli alimenti (cuoche) e Coordinatrici che hanno partecipato al corso del "1° livello" del 14/04/2011

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. L'obiettivo del corso è di fare rivivere una giornata di lavoro delle operatrici raggiungendo la consapevolezza del "livello di rischio in cui si sta lavorando".

Metodologia

Il corso è eseguito con un percorso semplice e divertente composto di diapositive, vignette, quiz e brevi filmati 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

- Valutazione degli aspetti strutturali dei locali;
- Controllo dei punti critici;
- Livello di applicazione del piano di autocontrollo;
- Valutazione dell'aspetto qualitativo del pasto fornito;
- Aggiornamento periodico delle normative.

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: € 50,00

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: 4 ore

Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato dell'avvenuta formazione.

Numero massimo partecipanti: 60

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