



Corso HACCP



FINALITÀ

Il corso HACCP ha l'obiettivo di far acquisire agli operatori del settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, le conoscenze fondamentali e le relative competenze circa i principali rischi che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti, come previsto dalle attuali norme igienico-sanitarie.



CONTENUTI

- Gli alimenti e la loro contaminazione (composizione e tipologie di alimenti, contaminazione chimica, fisica e biologica);
- allergeni;
- le malattie di origine alimentare (fattori che influiscono sullo sviluppo del batterio);
- i metodi di conservazione degli alimenti (l'importanza delle temperature, rimozione dell'acqua, rimozione dell'aria, sostanze conservanti, la conservazione in magazzino);
- norme comportamentali (la detersione, la disinfestazione, procedure per una corretta sanificazione);
- i sette principi del sistema HACCP;
- il sistema HACCP;
- test di apprendimento degli argomenti trattati.



DESTINATARI

Operatori e addetti alla ristorazione e settore alimentare.



C.F.P. G. ZANARDELLI
Via B. Croce, 21/23 -
Rivoltella
DESENZANO D/GARDA
Tel. 0309110291



Calendario da
definire



14.30-18.30



COSTI

€ 50,00 + IVA



PERSONALIZZAZIONE

Il corso è attivabile in forma personalizzata su richiesta della singola azienda

