



CALENDARIO CORSI 1° SEMESTRE 2020

PER ADDETTI H.A.C.C.P.

Con rilascio di attestato di formazione valido ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e del L.R. 33/2009

PROSSIME DATE	- Sabato 25 Gennaio - Sabato 15 Febbraio - Sabato 14 Marzo - Sabato 28 Marzo - Sabato 18 Aprile - Sabato 23 Maggio - Sabato 27 Giugno	È possibile concordare preventivamente una data diversa rispetto a quelle indicate
ORARIO	Inizio ore 14:30 - Fine ore 18:30 Durata corso complessiva: 4 (quattro) ore	
SEDI CORSO	1) SICUREZZA AMBIENTALE MARANO viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI) 2) PRESSO VOSTRA SEDE (Spesa uscita di 52,00€, contributi compresi, per spese trasporto e materiale didattico)	
PRENOTAZIONE	INDIRIZZO E-MAIL:	TELEFONO
	<u>formazione@sicurezzamarano.it</u>	02/36523231 3348509027
COSTO	Non si accettano partecipanti che non si siano preventivamente registrati al giorno da loro indicato. È possibile cancellare la prenotazione fino a 5 giorni prima dalla data del corso; il mancato avviso comporterà il pagamento dell'importo per il numero di partecipanti indicati in fase di registrazione.	
	35,00€ a partecipante (contributi compresi) Attenzione: Per le Attività/Associazioni convenzionate, si applicano gli sconti concordati	
PAGAMENTO	Bonifico Bancario / POS / Contanti	
	Istituto di credito: Poste Italiane IBAN: IT26E0760101600001012929202 Intestato a: Matteo Marano Causale: Iscrizione corso HACCP, propria Ragione Sociale, partecipanti n. XX, data XX/XX/XXXX	

SICUREZZA AMBIENTALE MARANO

Viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI)

www.sicurezzamarano.it

info@sicurezzamarano.it – formazione@sicurezzamarano.it

02/36523231 – 3348509027 - 3382325853

ATTESTATO	Consegna immediata in caso di avvenuta iscrizione e in regola con il pagamento oppure invio degli attestati a pagamento effettuato.
COMPRESI NEL CORSO	Dispense, attestati di formazione, noleggio attrezzature didattiche, simulazioni pratiche di corretta prassi igienica.
VALIDITÀ ATTESTATO	2 (due) anni a partire dalla data del corso di formazione e di rilascio dell'attestato.
A CHI È RIVOLTO	A chiunque sia coinvolto nella somministrazione di alimenti e bevande. A Bar, ristoranti, associazioni che prevedano la somministrazione di alimenti e/o bevande. A soggetti privati che intendano diventare addetti H.A.C.C.P. o approfondire l'argomento.

Programma

1	Il Piano di autocontrollo alimentare e la documentazione obbligatoria
2	Obblighi e doveri degli addetti HACCP
3	Procedure di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli operatori/trici
4	Le patologie più frequenti, le modalità di controllo e gli effetti sui soggetti più sensibili.
5	Le temperature di abbattimento e controllo degli agenti patogeni
6	Il legume caldo e il legume freddo e tecniche di abbattimento delle temperature
7	Il catering inteso come attività e come fornitore
8	Il sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e dei fornitori. Modalità di conservazione degli alimenti nel magazzino.
9	La contaminazione crociata
10	Il controllo degli infestanti
11	La gestione dei rifiuti
12	Prova pratica con cottura dei cibi su piastra
13	Test e valutazione finale

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO H.A.C.C.P. DA DIRITTO A SCONTI E PROMOZIONI RIGUARDANTI IL MEDESIMO CORSO E AD INCONTRI DI APPROFONDIMENTO ORGANIZZATI DAL NOSTRO STUDIO DURANTE TUTTO IL 2020

SICUREZZA AMBIENTALE MARANO

Viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI)

www.sicurezzamarano.it

info@sicurezzamarano.it – formazione@sicurezzamarano.it

02/36523231 – 3348509027 - 3382325853