



# Corso di formazione pratico

## APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

### 1° livello

***PADOVA 3 NOVEMBRE 2011***

#### **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.

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**

- Analisi e valutazione dei rischi;
- Competenze del personale addetto e livello di formazione;
- L'igiene della produzione dei pasti.

**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](http://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.