



CORSO BASE PER ALIMENTARISTA

Agroalimentare



Obiettivi

Il corso permette di ottenere in poche ore l'attestazione per alimentaristi per svolgere le attività di ristorazione e preparazione di alimenti livello 1 e 2 (ex libretto sanitario).

Con la preparazione conseguita sarà possibile superare agilmente la prova finale e rispettare il piano di autocontrollo HACCP, per affrontare con serenità ispezioni e sopralluoghi sanitari.

Argomenti

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l'igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti

Destinatari

Alimentaristi - Livello di rischio 1

- Baristi, fornai e pizzaioli
- Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofruttilicoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

Alimentaristi - Livello di rischio 2

- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcherie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

Calendario

Il corso si terrà in presenza presso la sede FORMart di Castel Maggiore in Via Ronco n. 3 in orario 14,30-17,30

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 18/09/2025
al : 18/09/2025

TERMINE ISCRIZIONI:
05/09/2025

SEDE DI SVOLGIMENTO:
BOLOGNA

REFERENTE DEL CORSO:
Dino Scartozzi
dino.scartozzi@formart.it
338 / 1066274

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:
40.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti. Le date potrebbero subire variazioni.



Cercaci su



Docenti **Piera Callegari**

È docente di corsi OSA professionalizzanti in collaborazione con Enti di formazione ed è stata docente di Scienze dell'alimentazione nel corso di laurea in Professioni infermieristiche.

Da sempre interessata alla sicurezza igienica degli alimenti, ai problemi emergenti nel settore, alla sorveglianza nutrizionale e all'educazione alimentare, ha un Diploma universitario in Economia e Merceologia degli Alimenti, la qualifica di Auditor su OSA, il Diploma di Micologo, la qualifica di Tutor di tirocinio universitario.

In servizio presso ASL Bologna dal 1982 con qualifica di operatore collaboratore di vigilanza ed ispezione, è stata referente dei progetti sulla sicurezza alimentare, ha curato la pubblicazione "Oltre il libretto sanitario...."



FORMart sede di BOLOGNA, Bologna, Via Ronco, 3 - Castel Maggiore (BO)

T. 051-7094911 - info.bologna@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

