

**Obiettivi**

Il corso permette di aggiornare in poche ore l'attestato 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 ortofruttili quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

**Alimentaristi - Livello di rischio 2**

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

**Docenti****Piera Callegari**

È docente di corsi OSA professionalizzanti in collaborazione con Enti

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**NUMERO  
PARTECIPANTI:**  
10

**CALENDARIO:**  
dal: 17/11/2025  
al : 17/11/2025

**TERMINE ISCRIZIONI:**  
04/11/2025

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO:**  
PORRETTA

**REFERENTE DEL  
CORSO:**  
Federico Sferrazza  
federico.sferrazza@formart.it  
366 / 6098004

**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.



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...."



  
Confartigianato

FORMart sede di PORRETTA, Via Marconi, 2 40046 Porretta Terme (BO)

**T. 0534-47802** - [info.porretta@formart.it](mailto:info.porretta@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

