

## **CORSO SAB**

**DESCRIZIONE:** Corso pensato per tutte le persone che intendono aprire una attività commerciale, che possiedono capacità di comunicazione e attitudine di lavorare a contatto con il pubblico e in team.

### **DIDATTICA:**

I pericoli microbiologici, chimici, fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio.

Nozioni di microbiologia, germi patogeni e fattori della crescita batterica.

Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. Quadro normativo e regolamenti comunali; gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione

dell'ambiente e delle attrezzature; formazione degli addetti;

Principi di nutrizione: la tutela del consumatore;

le direttive comunitarie in materia di autocontrollo;

il sistema HACCP con particolare riferimento agli aspetti di analisi del rischio e dell'individuazione dei punti critici di controllo;

le linee guida della regione in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio Merceologia ed etichettatura degli alimenti;

Le frodi alimentari

La manipolazione sicura dei alimenti Organizzazione dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande

Gestione dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro Avviamento dell'attività

Gestione finanziaria

Gestione amministrativa

Gestione fiscale

**ORE N° : 120**

**REQUISITI:**

**COSTO: € 605,00**

**CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza ai sensi della L.R. 111/95**

for  
formazione  
comunicazione