



REGIONE CALABRIA
**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DI VIBO VALENTIA**

Via Dante Alighieri - 89900 Vibo Valentia - Part. IVA n° 02866420793

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - Direttore dott. Cesare Pasqua
Via Dante Alighieri, 67- tel/fax 0963.962662

**Inizio Corsi per Alimentaristi
Categoria "A" – Rischio Alto**

Sede svolgimento corso: Centro congressi Aziendale
Struttura Sanitaria – Pizzo (VV)

Direttore del corso: dott. Cesare Pasqua

(Segreteria organizzativa: Domenico Giuseppe Pititto)
Tel./fax 0963.962662 – cell. 334.8543907

Destinatari del corso	<p>Corso di approfondimento di 8 ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria "A" (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;▪ produttori di gelato artigianale, yogurterie;▪ personale addetto alla produzione di pasta fresca, pastifici;▪ addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie;▪ pasticceri;▪ addetti all'industria conserviera;▪ addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;▪ addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova (gastronomici e dolciari);▪ addetti alla lavorazione prodotti da forno;▪ addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;▪ addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;▪ addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;▪ responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.
-----------------------	---

	Date dei corsi	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
Categorie interessate Orario delle lezioni: 09,00 – 13,00 14,00 – 18,00	22.11.2014	Addetti alla preparazione in bar, tavola calda, all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari; Addetti alla lavorazione di pasta fresca, pastifici; Addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova (gastronomici e dolciari); Addetti alla lavorazione prodotti da forno e pasticceri.
	06.12.2014	addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari;
	20.12.2014	addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; Addetti alla lavorazione prodotti da forno e pasticceri; addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; addetti alla produzione di gelato artigianale, yogurterie

La segreteria organizzativa si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

**Il Direttore del Dipartimento
dott. Cesare Pasqua**