



IGIENE DEGLI ALIMENTI, QUALITA' E SICUREZZA DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

La sicurezza degli alimenti non può prescindere dal rispetto di precise norme igieniche perché, come ben sappiamo, un cibo mal conservato, manipolato in modo scorretto o esposto ad inquinamenti di vario tipo può essere molto dannoso per chi lo consuma.

Al personale alimentarista, pertanto, sono sempre più richiesti un'adeguata formazione ed un continuo aggiornamento, finalizzati alla diffusione di comportamenti igienicamente corretti.

E' quanto propone l'I.I.S.S. Mediterraneo di Leporano che, in linea con la cultura sempre perseguita di promozione e valorizzazione del miglioramento delle professionalità lungo tutto l'arco della vita, lancia la sua ennesima sfida: un corso di *IGIENE DEGLI ALIMENTI, QUALITA' E SICUREZZA DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI*.

L'attività formativa, diretta dal Prof. Cosimo Sebastio, già ordinario di Ispezione degli alimenti presso l'università di Bari, si svolgerà presso la sede centrale dell'Istituto Mediterraneo, nell'ex Batteria Cattaneo di Gandoli, nel periodo febbraio / giugno 2010, per un totale di 120 ore d'aula e 24 ore di stage.

I 25 partecipanti a cui si rivolge il percorso sosterranno, alla fine della formazione, un Esame finale e otterranno il rilascio di un attestato di frequenza.

Le docenze saranno affidate ad insegnanti dell'Università e dell'I.I.S.S. Mediterraneo, nonché a personale appartenente ai NAS e alla ASL.

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi alla Segreteria dell'I.I.S.S. Mediterraneo – via Litoranea Salentina 75/C - tel. 099 5331503 / 5334794 o visitare il sito Internet della scuola www.ipssarleporano.it