



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

LA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO INCONTRA GLI STUDENTI

SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Alternanza scuola lavoro per la Camera di Commercio di Torino significa formazione pratica per gli studenti sulle leggi e le regole che dovranno affrontare nel mondo del lavoro. È questo l'obiettivo che si pone la giornata formativa, con un approccio pratico sul tema dell'informazione e presentazione dei prodotti alimentari ai consumatori, rivolta agli studenti e futuri professionisti del settore alimentare che dovranno utilizzare le loro conoscenze nel mondo del lavoro.

L'azione formativa si propone di presentare agli studenti i principali temi che ruotano intorno alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, a partire dai principi dell'HACCP che ogni attività del settore alimentare deve rispettare, passando per l'etichettatura, fino alle frodi alimentari e a temi più specifici di interesse per le aziende alimentari, quali i Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti e la Food Defence. Obiettivo dell'azione formativa è di avvicinare gli studenti al settore alimentare, presentando alcuni degli aspetti più interessanti sia dal punto di vista normativo, sia dal punto di vista delle possibili professioni/occupazioni richieste in tale ambito..

Argomenti trattati

L'azione formativa è articolata in corsi distinti ed indipendenti (ogni istituto può aderire indicativamente a due corsi):

- HACCP (8 ore, suddivise in due moduli da 4 ore ciascuno)
- ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 ore)
- FRODI ALIMENTARI (4 ore)
- MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI (3 ore)
- FOOD DEFENCE (3 ore)
- LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (4 ore)

Modalità di svolgimento

I corsi saranno erogati in presenza e prevedono esposizione frontale ed esercitazioni di gruppo. Su specifica richiesta degli Istituti i corsi possono essere anche erogati on line, in modalità sincrona o asincrona.

Durata

Variabile da 2 a 8 ore, a seconda dei corsi indicati nel Programma.

Destinatari ed ev. priorità

I corsi sono rivolti in particolare agli studenti di Istituti Alberghieri, Istituti tecnici agrari, Istituti tecnici e professionali con indirizzo chimico-biologico, Istituti Arte bianca, ed in generale a Istituti Tecnici o Licei con indirizzo scientifico interessati a conoscere il settore agroalimentare.

Informazioni

Le attività si svolgeranno presso gli Istituti aderenti all'iniziativa oppure presso la sala convegni del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino. Date e orari dei corsi saranno concordate con i singoli Istituti.

Per i corsi HACCP è previsto un test finale ed il rilascio di un attestato di partecipazione ad ogni studente che ha frequentato il corso.

