



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale,
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA)**
Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053
Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T
Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola
Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

Prot. n. 222/2021

Castellammare di Stabia, 18 gennaio 2021

Ai I Collaboratore
Ai II Collaboratore
Ai Docenti dello staff
Ai Docenti dei corsi diurni e serali
Alla RSU
Ai Responsabili di tutte le sedi
Al Referente interno HACCP
Ai Responsabili COVID
Ai Docenti ITP Indirizzo Enogastronomia
Ai Docenti ITP Indirizzo Sala-Bar e Vendita
Ai Docenti ITP Accoglienza Turistica
Ai Docenti di Scienze degli alimenti
Ai Docenti di Sostegno
Al DSGA
Agli Assistenti Tecnici
Ai Collaboratori Scolastici
All'Albo e al sito web

Oggetto: Formazione\Informazione sicurezza alimentare e COVID-19

La Formazione/informazione sulla sicurezza alimentare e Covid 19 si terrà in videoconferenza, sulla piattaforma *Google Meet*, **venerdì 22 gennaio 2021, dalle ore 15.30/17.30** e sarà rivolta al seguente Personale:

- **Referente interno HACCP**
- **Responsabili delle sedi**
- **Docenti ITP Indirizzo Enogastronomia**
- **Docenti ITP Indirizzo Sala-Bar e Vendita**
- **Docenti ITP Indirizzo Accoglienza Turistica**
- **Docenti di Scienze degli alimenti**
- **Assistenti Tecnici Indirizzo Enogastronomia, Indirizzo Sala - Bar e Vendita, Indirizzo Accoglienza Turistica**
- **Collaboratori Scolastici**
- **Docenti di Sostegno impegnati nelle attività di laboratorio.**

Il corso sarà tenuto dal **Dott. Tiberino Gianluca, Tecnologo alimentare e Biologo nutrizionista**, sui seguenti argomenti:

- **Sicurezza alimentare**
- **Pericolo – rischio- gravità**

- **Contaminazioni**
- **Microrganismi patogeni**
- **Conservazione in sicurezza**
- **Cottura in sicurezza**
- **Procedure di sicurezza alimentare nella filiera agroalimentare**
- **Tracciabilità e rintracciabilità**
- **Manuale di autocontrollo**
- **Schede di verifica**
- **COVID-19**
- **Procedure ANTICOVID-19 nei laboratori di Enogastronomia e Sala e Vendita**

Alla fine del corso seguirà il test di verifica *on line*.

Il link di collegamento sarà inviato in posta agli interessati con le istruzioni per accedere e per consultare il materiale fornito dal Dott. Gianluca Tiberino.

Si confida nella consueta e fattiva collaborazione per la massima diffusione dell'attività di formazione presso le unità di Personale interessato.

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Giuseppina Principe
firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n. 39/1993