



Prot. N° 3794

Milano, 21/10/2019

- Ai docenti Scuola Sec. I Grado
- Agli insegnanti della Scuola Primaria
- Agli insegnanti della Scuola dell'Infanzia
- Alla Collaboratrice: Prof.ssa Clara De Clario
- Ai Referenti di Plesso: Prof. A. Di Tizio e Prof.ssa R. Marino
  - Alla DSGA
  - Al personale ATA
  - Atti/Sito Web

**Oggetto: Corso Educazione Alimentare ed elementi HACCP – plesso Rinascita**

Si comunica che da mercoledì 6 novembre 2019, nel plesso di *Rinascita-Livi*, avrà inizio il breve corso di "Educazione alimentare ed elementi HACCP", indispensabile per utilizzare in sicurezza le Cucine Didattiche, presenti nei due plessi della Scuola Secondaria e Primaria.

Il corso è rivolto a docenti che volessero usufruire del laboratorio di Cucina Didattica per le attività di cucina trasversali a qualsiasi materia.

Il corso prevede, oltre le due lezioni, un monte ore riconosciuto di studio approfondito dei materiali teorici che verranno consegnati e un supporto a distanza on line, entrambi utili a superare la prova scritta finale.

**Per effettuare l'iscrizione i docenti interessati sono pregati di inviare, entro mercoledì 30 ottobre, una mail al seguente indirizzo: [collaboratricerinascita@icsvespri.gov.it](mailto:collaboratricerinascita@icsvespri.gov.it)**



**PRIMO INCONTRO : L'IGIENE**  
DOCENTE Prof.ssa Giorgia Donegani  
DATA **Mercoledì 6 novembre 2019**  
INIZIO ORE **16.45** FINE ORE **18.45**  
AULA/SPAZIO **aula dedicata**

**SECONDO INCONTRO:**  
**L'ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO**  
DOCENTE Prof.ssa Clara De Clario  
DATA **Mercoledì 13 novembre 2019**  
INIZIO ORE **16.45** FINE ORE **18.45**  
AULA/SPAZIO **Laboratorio di Cucina Didattica**

**Programma degli incontri:**

**PRIMO INCONTRO**

**ARGOMENTI TRATTATI**

- L'igiene
- La contaminazione degli alimenti
- Le cause di alterazione dei cibi
- Cenni sui principali metodi di conservazione
- La prevenzione delle contaminazioni
- La sanificazione
- La sicurezza nell'ambiente di lavoro

**SECONDO INCONTRO**

**ARGOMENTI TRATTATI**

- Elementi fondamentali di detergenza e sanificazione.
- La gestione dei rifiuti
- Gli infortuni in cucina
- Lo stoccaggio dei prodotti
- Il comportamento in laboratorio: un protocollo da seguire

Il Dirigente Scolastico

Dott. Michele Luca Palmitessa

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma2, del D.Lgs.N.39/1993)