

IRCBG 19140

La sicurezza alimentare nei reparti

1 Edizione: 15/11/19 Aula A

IRCCS Burlo Garofolo

Programma

orario	TITOLO	DOCENTE
09.00-09.15	Presentazione del corso: finalità e patto d'aula	<i>Emanuela Petretic</i>
09.15-10.00	Nozioni di igiene degli alimenti	<i>Verrienti Giulia</i>
10.10-11.10	Nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti . Casi Reali	<i>Verrienti Giulia</i>
11.10-11.55	Nozioni sull'igiene della persona	<i>Verrienti Giulia</i>
11.55-12.05	Norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande. Sottoscrizione.	<i>Verrienti Giulia</i>
12.05-12.15	Verifica dell'apprendimento	<i>Verrienti Giulia</i>

Partecipanti: totale: 30 (15) tutte le professioni con obbligo dei crediti e (15) partecipanti esclusi dall'obbligo di crediti.

Crediti ECM: n 4 crediti assegnati

Modalità d'iscrizione:

Per gli interni online (obbligatorio)

Per gli esterni inviare richiesta via e-mail a iscrizioni.formazione@burlo.trieste.it.

Obiettivo nazionale: 23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate. Tecnico