

## Corso per “ALIMENTARISTA - Categoria A - rischio alto”

<b>Titolo</b>	<b>ALIMENTARISTA - Categoria A (12 ore)</b>
<b>Destinatari</b>	<p>Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono acquisire conoscenze in merito alle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento. Ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo;</li> <li>- pasticceri e produttori di gelato artigianale, ovvero stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari;</li> <li>- addetti all'industria conserviera;</li> <li>- personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari, caseifici;</li> <li>- addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;</li> <li>- addetti ai bar, tavola calda e lavorazioni prodotti da forno;</li> <li>- addetti in stabilimenti di lavorazione carni e pesce;</li> <li>- addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare;</li> <li>- allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo;</li> <li>- addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.).</li> </ul>
<b>Obiettivi e Finalità</b>	<p>Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.</p> <p>Così come previsto dalla normativa vigente il corso offre i contenuti tali da garantire all'alimentarista la conoscenza più approfondita in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, ad oggi abrogato.</p>

<b>Normativa di riferimento</b>	Legge 283/62; D.P.R. 327/80; Reg. 178/2002; Reg. n.852-853-854-882/2004; Pacchetto Igiene.
<b>Requisiti di ammissione</b>	Diploma di scuola media inferiore.
<b>Durata e modalità</b>	Il corso si svolgerà in FAD per una durata totale di 12 ore.
<b>Contenuti</b>	<p>Il corso tratterà i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- approccio globale ed integrato;</li> <li>- responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare;</li> <li>- messa in atto della rintracciabilità;</li> <li>- analisi del rischio alla base di ogni decisione;</li> <li>- principio di precauzione;</li> <li>- approccio orizzontale per tutti gli alimenti;</li> <li>- considerazione di rischi particolari legati a specifici alimenti;</li> <li>- eliminazione di molti dettagli tecnici;</li> <li>- separazione dei testi relativi all'igiene, ai controlli ufficiali e agli aspetti di Sanità animale.</li> </ul> <p>Il corso è articolato in 5 moduli didattici.</p>
<b>Programma del corso</b>	<p><b>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. obiettivi e destinatari del corso;</li> <li>2. accenni sulle principali norme in materia di alimenti.</li> </ol> <p><b>MODULO 2. Tracciabilità e Valutazione dei Rischi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;</li> <li>4. analisi del rischio:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>il rischio alimentare;</i></li> <li>- <i>le proprietà dei microrganismi;</i></li> <li>- <i>meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti;</i></li> <li>- <i>microrganismi patogeni.</i></li> </ul> </li> </ol>

<p><b>Programma del corso</b></p>	<p><b>MODULO 3. Igiene Individuale e dei Luoghi di lavoro:</b></p> <p>5. comportamenti del personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>igiene della persona;</i></li> <li>- <i>procedure specifiche.</i></li> </ul> <p>6. igiene del processo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>diagrammi di flusso;</i></li> <li>- <i>ricevimento e stoccaggio;</i></li> <li>- <i>preparazione e cottura;</i></li> <li>- <i>conservazione a freddo e a caldo;</i></li> <li>- <i>riscaldamento e raffreddamento.</i></li> </ul> <p>7. igiene ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>monitoraggio e lotta agli infestanti;</i></li> <li>- <i>smaltimento rifiuti;</i></li> <li>- <i>sanificazione.</i></li> </ul> <p><b>MODULO 4. Autocontrollo:</b></p> <p>8. procedure di autocontrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nomina del responsabile;</li> <li>- analisi dei rischi;</li> <li>- individuazione dei punti critici di controllo;</li> <li>- analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari;</li> <li>- analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature.</li> </ul> <p><b>MODULO 5. Sistema di gestione:</b></p> <p>9. procedure di gestione del sistema:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>procedura di verifica delle non conformità;</i></li> <li>- <i>procedura di verifica delle emergenze;</i></li> <li>- <i>procedura di revisione del sistema stesso.</i></li> </ul>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).</p>
<p><b>Attestato Formativo Rilasciato</b></p>	<p>Attestato di Qualifica Professionale rilasciato da ente accreditato e riconosciuto a livello nazionale attraverso il Mutuo Riconoscimento.</p>
<p><b>Docenza/Tutor</b></p>	<p>Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.</p>
<p><b>Materiale didattico</b></p>	<p>L'esecuzione del corso è supportata da materiale didattico gratuito.</p>