

Corso per “ALIMENTARISTA - Categoria B - Rischio Medio”

| Titolo | ALIMENTARISTA - Categoria B (8 ore) |
|---------------------------------|--|
| Destinatari | <p>Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono acquisire conoscenze in merito alle attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita. Ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale addetto alla sola somministrazione nelle mense; - camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); - personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80). |
| Obiettivi e Finalità | <p>Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.</p> |
| Normativa di riferimento | <p>Legge 283/62; D.P.R. 327/80; Reg. 178/2002; Reg. n.852-853-854-882/2004; Pacchetto Igiene.</p> |
| Requisiti di ammissione | <p>Diploma di scuola media inferiore.</p> |
| Durata e modalità | <p>Il corso si svolgerà in FAD per una durata totale di 8 ore.</p> |
| Contenuti | <p>Il corso tratterà i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accenni alle specifiche norme di settore; - igiene personale; - igiene delle strutture e delle attrezzature; - buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni. <p>Il corso è articolato in 4 moduli didattici.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Programma del corso</p> | <p>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. obiettivi e destinatari del corso; 2. accenni sulle principali norme in materia di alimenti. <p>MODULO 2. Igiene Individuale e dei Luoghi di lavoro:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. comportamenti del personale: <ul style="list-style-type: none"> - <i>igiene della persona;</i> - <i>procedure specifiche.</i> 4. igiene del processo: <ul style="list-style-type: none"> - <i>diagrammi di flusso;</i> - <i>ricevimento e stoccaggio;</i> - <i>preparazione e cottura;</i> - <i>conservazione a freddo e a caldo;</i> - <i>riscaldamento e raffreddamento.</i> 5. igiene ambientale: <ul style="list-style-type: none"> - <i>monitoraggio e lotta agli infestanti;</i> - <i>smaltimento rifiuti;</i> - <i>sanificazione.</i> <p>MODULO 3. Igiene delle strutture e delle attrezzature:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. procedure di autocontrollo: <ul style="list-style-type: none"> - analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari; - analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature. <p>MODULO 4. Buone prassi di lavorazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. procedura di verifica delle specifiche mansioni. |
| <p>Valutazione</p> | <p>La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).</p> |
| <p>Attestato Formativo Rilasciato</p> | <p>Attestato di Qualifica Professionale rilasciato da ente accreditato Regione Sicilia CSM e riconosciuto a livello nazionale attraverso la L. 189/2012 “Definizione dei criteri uniformi per la formazione del personale adibito alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione degli alimenti”.</p> |
| <p>Docenza/Tutor</p> | <p>Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.</p> |
| <p>Materiale didattico</p> | <p>L’esecuzione del corso è supportata da materiale didattico gratuito.</p> |