

HACCP- Rischio Medio

Titolo	ALIMENTARISTA – Livello 2 (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 <p>trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).</p>
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;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> 1. comportamenti del personale: <ul style="list-style-type: none"> • igiene della persona; • procedure specifiche. 2. igiene del processo: <ul style="list-style-type: none"> • diagrammi di flusso; • ricevimento e stoccaggio; • preparazione e cottura; • conservazione a freddo e a caldo; • riscaldamento e raffreddamento. 3. igiene ambientale: <ul style="list-style-type: none"> • monitoraggio e lotta agli infestanti; • smaltimento rifiuti; • sanificazione. <p>MODULO 3. Igiene delle strutture e delle attrezzature:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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"> 1. procedura di verifica delle specifiche mansioni.
<p>Valutazione</p>	<p>La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).</p>

Attestato Formativo Rilasciato	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”.
Docenza/Tutor	Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.
Materiale didattico	L’esecuzione del corso è supportata da materiale didattico gratuito.