

Addetti alle manipolazioni di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili

(CAT. B – 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 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>
Programma del corso	<p>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</p>

	<ul 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> <ul style="list-style-type: none"> • 3. comportamenti del personale: <ul style="list-style-type: none"> • - igiene della persona; • - procedure specifiche. • 4. 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. • 5. 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> <ul 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> <ul style="list-style-type: none"> • 7. procedura di verifica delle specifiche mansioni.
Valutazione	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).
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.