



<b>Titolo</b>	<b>ALIMENTARISTA - Categoria B</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 confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita.</p> <p>Ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>personale addetto alla sola somministrazione nelle mense;</li> <li>camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);</li> </ul> <p>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).</p>
<b>Obiettivi e Finalità</b>	<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>
<b>Normativa di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legge 283/62;</li> <li>➤ D.P.R. 327/80;</li> <li>➤ Reg. 178/2002;</li> <li>➤ Reg. n.852-853-854-882/2004;</li> <li>➤ Pacchetto Igiene.</li> </ul>
<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 8 ore.
<b>Contenuti</b>	<p>Il corso tratterà i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>accenni alle specifiche norme di settore;</li> <li>igiene personale;</li> <li>igiene delle strutture e delle attrezzature;</li> <li>buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni.</li> </ul> <p>Il corso è articolato in 4 moduli didattici.</p>
<b>Programma del corso</b>	<p><b>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>obiettivi e destinatari del corso;</li> <li>accenni sulle principali norme in materia di alimenti.</li> </ul> <p><b>MODULO 2. Igiene Individuale e dei Luoghi di lavoro:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>comportamenti del personale;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>igiene della persona;</i></li> <li>○ <i>procedure specifiche.</i></li> <li>● <i>igiene del processo:</i> <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> </li> <li>● <i>igiene ambientale:</i> <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> </li> </ul> <p><b>MODULO 3. Igiene delle strutture e delle attrezzature:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>procedure di autocontrollo:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari;</i></li> <li>○ <i>analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature.</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>MODULO 4. Buone prassi di lavorazione:</b> procedura di verifica delle specifiche mansioni.</p>
<b>Valutazione</b>	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).
<b>Attestato Formativo Rilasciato</b>	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".
<b>Docenza</b>	Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.
<b>Materiale didattico</b>	L'esecuzione del corso è supportata da idoneo materiale didattico gratuito.
<b>Sede</b>	<b>Il corso è erogabile interamente in e-learning</b> secondo le modalità definite all'allegato II dell'Accordo Stato - Regioni del 7 luglio 2016. In caso di svolgimento in aula il corso sarà erogato, secondo un calendario prestabilito, c/o la ns. o Vs. sede.