



| Titolo | ALIMENTARISTA - Categoria B |
|---------------------------------|---|
| 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.</p> <p>Ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • personale addetto alla sola somministrazione nelle mense; • camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); <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> |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Legge 283/62; ➤ D.P.R. 327/80; ➤ Reg. 178/2002; ➤ Reg. n.852-853-854-882/2004; ➤ Pacchetto Igiene. |
| Requisiti di ammissione | Diploma di scuola media inferiore. |
| Durata e modalità | Il corso si svolgerà in FAD per una durata totale di 8 ore. |
| 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"> • obiettivi e destinatari del corso; • 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"> • comportamenti del personale; |



| | |
|---------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> o <i>igiene della persona;</i> o <i>procedure specifiche.</i> • <i>igiene del processo:</i> <ul style="list-style-type: none"> o <i>diagrammi di flusso;</i> o <i>ricevimento e stoccaggio;</i> o <i>preparazione e cottura;</i> o <i>conservazione a freddo e a caldo;</i> o <i>riscaldamento e raffreddamento.</i> • <i>igiene ambientale:</i> <ul style="list-style-type: none"> o <i>monitoraggio e lotta agli infestanti;</i> o <i>smaltimento rifiuti;</i> o <i>sanificazione.</i> <p>MODULO 3. Igiene delle strutture e delle attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> • procedure di autocontrollo: <ul style="list-style-type: none"> o analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari; o analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature. <p>MODULO 4. Buone prassi di lavorazione: procedura di verifica delle specifiche mansioni.</p> |
| 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 | Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD. |
| Materiale didattico | L'esecuzione del corso è supportata da idoneo materiale didattico gratuito. |
| Sede | Il corso è erogabile interamente in e-learning 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. |