

Corso di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi

L.R. n. 11/2003 e s.m.i.

Destinatari

Classificazione del personale tenuto alla frequenza del corso di formazione:

Livello 2

con validità dell'attestato di Formazione di tre anni:

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
- Pasticceri;
- Gelatieri (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta fresca;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

Livello 1

con validità dell'attestato di Formazione di cinque anni:

- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e reperibili esclusi ortofruttilicoli;
- Addetti alla normazione di ortofruttilicoli quarta gamma
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio assistenziali.

Durata 3 ore

Calendario 13 maggio 2020 ore 15.00-18.00

Sede Il corso si svolgerà in modalità videoconferenza

Quota €. 50,00 + IVA a persona

Info Forghieri Annalisa
e-mail: a.forghieri@cfemilia.it
Tel. 059 7101464

Obiettivi

Fornire agli operatori del settore alimentare (OSA) e agli addetti alla manipolazione degli alimenti una idonea formazione in materia di igiene alimentare in conformità alle disposizioni previste nella L.R. n. 11-03 e s.m.i. La formazione è connessa alla tipologia di mansione svolta e prevede un aggiornamento periodico.

Contenuti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, ed i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi.
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.
- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Verifica dell'apprendimento e rilascio dell'attestato

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test finale di verifica apprendimento a risposta multipla. Il superamento della prova di verifica consentirà il rilascio dell'attestato di formazione.

Se il test avrà esito negativo il partecipante dovrà sostenere un colloquio. Nel caso in cui anche il colloquio dovesse avere esito negativo, il partecipante è tenuto a frequentare nuovamente l'intero corso di formazione.