

	<b>SCHEMA CORSO</b>	<b>MOD 8.5.2</b>	
		Rev. 02 del 22/07/2024	Pag. 1 di 1

<b>TITOLO</b>	<b>CORSO ALIMENTARISTI LIVELLO II</b>
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	REG. CE 852/04 E 178/02 S.M.I.
<b>OBIETTIVI</b>	Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari
<b>PROGRAMMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema HACCP;</li> <li>• importanza del controllo visivo;</li> <li>• importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;</li> <li>• norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;</li> <li>• valutazione del controllo delle temperature e del microclima.</li> <li>• Microbiologia alimentare</li> <li>• Nozioni di Chimica merceologica, chimica e fisica</li> <li>• Igiene delle strutture, delle attrezzature</li> <li>• Igiene personale: procedure di controllo comportamentale</li> <li>• Le buone prassi di lavorazione relative alla propria mansione</li> <li>• Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le idee speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati;</li> <li>• Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi;</li> </ul>
<b>DURATA E MODALITÀ</b>	Durata totale del corso: 8 ore Modalità di svolgimento: lezioni frontali in aula/videoconferenza Numero massimo di partecipanti al corso: 35 Valutazione finale: test di verifica finale composto da domande a risposta multipla. Il superamento del test avviene con il 70% di risposte esatte
<b>DESTINATARI</b>	Il corso è rivolto a tutti coloro che hanno un contatto con alimenti e bevande che può comportare un rischio rilevante per la sicurezza alimentare e comportare quindi un'alterazione e contaminazione.
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	Slide proiettate durante il corso
<b>CERTIFICAZIONI E ATTESTATI</b>	Attestato di frequenza