

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 ortofruttilicoli 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	<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.
Programma del corso	<p>DISCIPLINE E CONTENUTI</p> <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> <p>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</p> <ol 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> <ol 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. <p>5. igiene ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - monitoraggio e lotta agli infestanti; - smaltimento rifiuti; - sanificazione. <p>MODULO 3. Igiene delle strutture e delle attrezzature:</p> <p>6. procedure di autocontrollo:</p> <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> <p>7. procedura di verifica delle specifiche mansioni.</p>
Valutazione	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento (esame finale).
Attestato Formativo Rilasciato	<p>Attestato di Qualifica Professionale rilasciato da ente accreditato</p> <p>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”.</p>
Docenza/Tutor	Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.
Materiale didattico	L'esecuzione del corso è supportata da materiale didattico gratuito.