

Titolo	ALIMENTARISTA - Livello 3 (6 ore)
Destinatari	<p>Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono acquisire conoscenze in merito alle attività che non comportano un contatto diretto con i prodotti alimentari. Ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trasportatori di prodotti imballati; - magazzinieri di prodotti imballati; - tabaccai; - farmacisti e personale di farmacia; - personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, ausiliari, ecc); - promoter; - addetti alle pulizie; - cassieri; - insegnanti; - addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.
Obiettivi e Finalità	<p>Gli alimentaristi del gruppo C devono essere istruiti alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata. Tali norme di buona prassi igienica potranno essere indicate sul manuale di autocontrollo, ove previsto, e portate alla conoscenza degli stessi operatori.</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 6 ore.
Programma del corso	<p>DISCIPLINE E CONTENUTI</p> <p>Il corso tratterà i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc); - la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico; - la prevenzione delle tossinfezioni alimentari; - l'implementazione dei piani HACCP; - esercitazioni pratiche e simulazioni. <p>- Il corso è articolato in 5 moduli didattici.</p> <p>MODULO 1. Obiettivi e Normativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. obiettivi e destinatari del corso; 2. accenni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti.

	<p>MODULO 2. Valutazione dei Rischi: 3. analisi del rischio: - il rischio alimentare; - le proprietà dei microrganismi; - meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti; - microrganismi patogeni.</p> <p>MODULO 3. Igiene dei Luoghi di lavoro: 4. igiene del processo: - diagrammi di flusso; - ricevimento e stoccaggio; - preparazione e cottura; - conservazione a freddo e a caldo; - riscaldamento e raffreddamento.</p> <p>5. igiene ambientale: - monitoraggio e lotta agli infestanti; - smaltimento rifiuti; - sanificazione.</p> <p>MODULO 4. Autocontrollo: 6. procedure di autocontrollo: - individuazione dei punti critici di controllo; - analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari; - analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature.</p> <p>MODULO 5. Sistema di gestione: 7. procedure di gestione del sistema: - procedura di verifica delle non conformità; - procedura di verifica delle emergenze; - procedura di revisione del sistema stesso.</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/Tutor	Non richiesto in quanto erogabile interamente in FAD.
Materiale didattico	L'esecuzione del corso è supportata da materiale didattico gratuito.