

## **CORSO “AGGIORNAMENTO ALIMENTARISTI”** *(igiene degli alimenti)*



### **DESTINATARI**

Il corso è rivolto agli operatori del settore Alimentare che devono possedere una idonea formazione in materia di igiene degli alimenti e sono obbligati a svolgere appositi corsi in conformità alle indicazioni della L.R. n. 11/2003 e smi ed in attuazione del D.G.R. n. 311 del 04/03/2019.

### **OBIETTIVI**

Il corso intende aggiornare gli operatori secondo le nuove disposizioni normative.

#### **Validità della formazione:**

- 3 anni per LIVELLO 2
- 5 anni per LIVELLO 1

### **CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO CON OBBLIGO DI FORMAZIONE**

**A) Livello 2** -> Cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alle gastronomie, addetti alla produzione di pasta fresca, addetti alla lavorazione del latte e formaggi, addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi, addetti alla produzione di ovoprodotti.

**B) Livello 1** -> Baristi, fornai, addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili esclusi gli ortofrutticoli, addetti alla lavorazione di ortofrutticoli di quarta gamma, personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti.

### **CONTENUTI**

- Le malattie trasmesse da alimenti.
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie e 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.

∞

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione. Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

## DOCENTI

Docenti altamente qualificati, tecnici della prevenzione.

## SEDE DEL CORSO

**IL CORSO VIENE EROGATO IN MODALITA' VIDEOCONFERENZA SINCRONA**

*Le credenziali saranno inviate a pagamento avvenuto*

## DURATA

Durata: 3 ore

## CALENDARIO

VEDI SITO: <https://www.eciparformazione.it/i-nostri-corsi/corsi-a-mercato/area-alimentare>

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 40,00 + Iva = € 48,80

**Il pagamento dovrà essere effettuato con bonifico ad Ecipar Scrl: Codice IBAN: IT43N0538712803000035033317.**

## PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

FRANCESCA LILLI: [francesca.lilli@cnare.it](mailto:francesca.lilli@cnare.it)

Tel. 0522/265113