

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

ECIPAR SCRL, VIA VINCENZO MONTI N. 19/1 – 42122 REGGIO EMILIA

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

Tel. 0522/265113