



CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL PERSONALE ALIMENTARISTA AI FINI DEL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO

ai sensi della Legge Regionale 24 giugno 2003, n.11 e smi e disciplina attuale

- MODENA -

Corso di formazione

Il corso di formazione si propone di far acquisire ai lavoratori conoscenze e competenze di base, con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dai soggetti e al settore produttivo, come previsto dalla normativa regionale.

Corso di aggiornamento

Il corso di aggiornamento si propone di rinforzare e approfondire le conoscenze possedute, con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dai soggetti e al settore produttivo, come previsto dalla normativa regionale.

QUANDO

30 aprile 2021

DURATA

4 ore
(dalle ore 14 alle 18)

COSTO

40€ esente IVA

Destinatari

Addetti con livello di rischio 2:

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie),
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta fresca;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

Addetti con livello di rischio 1:

- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili esclusi ortofrutticoli;
- Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

Metodologia

Lezioni frontali cui si affiancano momenti di esercitazione, analisi di casi reali e simulazioni finalizzati a favorire la partecipazione attiva.

Contenuti

- Le malattie trasmesse da alimenti
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai partecipanti e al settore produttivo aziendale
- 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

Attestato

Al termine del corso è prevista una **prova di valutazione** finale test (12 domande a risposta multipla), ai fini del rilascio dell'attestato. Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio.

L'attestato ha durata differente in base al livello di rischio dell'azienda in cui opera il lavoratore:

- **3 anni di validità per le professioni con livello di rischio 2**
 - **5 anni di validità per le professioni con livello di rischio 1**
-

Informazioni e iscrizioni

Per manifestare il proprio interesse è necessario presentare domanda via mail su apposito modulo compilato in tutte le sue parti, reperibile sul sito www.irecoop.it.

Per iscrizioni e informazioni contattare:

IRECOOP EMILIA-ROMAGNA - Sede di Modena
Via Emilia Ovest 101 - 41124 Modena
Tel 059-3367118 - sede.modena@irecoop.it
coordinamento: **Francesco Palma** - palmaf@irecoop.it