

RISCHIO ALIMENTARE HACCP

Corso rivolto operatori del settore alimentare

Date

Orari 08:30 – 12:30

Durata 4 ore

Sede del corso Via Circonvallazione N° 13 Motta Visconti (MI)

C.F.A. A.S.F. Group di Vastola Marco Via Pastore N° 29 Motta Visconti (MI)

Obiettivi e Formazione operatori del settore alimentare per la manipolazione e trasformazione degli

Finalità del corso alimenti

Riferimenti Legislativi d.lgs 193 2007

**Destinatari ed
eventuali crediti** Lavoratori del settore alimentare

Requisiti Minimi Nessun requisito minimo previsto

ARGOMENTI DEL CORSO

MODULO n 1

-
- ORE 08:30 – 12:30**
- Cenni sul sistema HACCP
 - I concetti generali
 - Gli agenti biologici
 - Le malattie trasmissibili dagli alimenti
 - I fattori di crescita dei microrganismi
 - I meccanismi di contaminazione
 - Alcuni esempi di contaminazione
 - L'igiene personale
 - L'igiene degli ambienti
 - La gestione dei rifiuti
 - Il ricevimento e la conservazione delle materie prime
 - Le attività di lavorazione e trasformazione
 - Le modalità di conservazione degli alimenti
-

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

- Risultati attesi** Diventare un operatore del settore alimentare consapevole di rischi presenti nel luogo di lavoro, negli alimenti e dei pericoli di contaminazione .
- Metodologia didattica** Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva attraverso lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni in gruppo su come manipolare gli alimenti.
- Docenti e/o istruttori** Tutti i docenti del corso sono qualificati sulla base delle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze, in relazione alle tematiche trattate durante il corso e ai moduli teorici e pratici.
- Materiali didattici** Brochure e supporti informatici
- Registro** E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
- Verifica finale** Test finale tramite un test
- Frequenza al corso** L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della **frequenza del 100%** delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.
- Attestato relativo al corso** Al termine del corso ogni partecipante riceverà l'attestato individuale di formazione e di frequenza rilasciato da AiFOS, ed inserito nel registro nazionale della formazione.
Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.Co.
La responsabilità dell'emissione dell'attestato finale è del direttore del CFA, ed è necessaria per la validazione l'apposizione di firma autografa da parte dei responsabili (direttore CFA, coordinatore, medico ecc.).
- Archivio documenti** Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede del CFA che ha organizzato il corso.
- AiFOS Soggetto Formatore nazionale** AiFOS quale associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia, operante su tutto il territorio nazionale, è soggetto *ope legis* (ai sensi D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 e s.m.i., nonché ai sensi degli Accordi Stato-Regioni) per la realizzazione dei corsi di formazione e ne rilascia gli Attestati.
- C.F.A. Centro di Formazione AiFOS** Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso (Accordo Stato Regioni del 5 ottobre 2006).
- Organismi Paritetici** Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e dei successivi accordi Stato-Regioni il datore di lavoro o l'ente di formazione delegato devono mettere a conoscenza l'Organismo paritetico competente per settore e per territorio a seconda della tipologia di azienda della volontà di porre in essere l'intervento formativo.

Per informazioni:

A.S.F. Group di Vastola Marco Via Pastore N° 29 Motta Visconti (MI) 3387830207 info@asfgroupvastola.com

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	02	01/06/2016	3/3