

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 Finalità del corso	Formazione operatori del settore alimentare per la manipolazione e trasformazione degli alimenti
Riferimenti Legislativi	d.lgs 193 2007
Destinatari ed eventuali crediti	Lavoratori del settore alimentare
Requisiti Minimi	Nessun requisito minino 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

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	02	01/06/2016	2/3

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	<p>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.</p> <p>Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.Co.</p> <p>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.).</p>
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 <i>ope legis</i> (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